

Das Kochbuch Meister Eberhards

Ein Beitrag zur altdeutschen Fachliteratur

*Inaugural-Dissertation
zur Erlangung der Doktorwürde
der Philosophischen Fakultät
der Albert-Ludwigs-Universität zu Freiburg im Breisgau*

*vorgelegt von
Anita Feyl
aus Unteröwisheim*

1963

Das Kochbuch Meister Eberhards

Ein Beitrag zur altdutschen Fachliteratur

*Inaugural-Dissertation
zur Erlangung der Doktorwürde
der Philosophischen Fakultät
der Albert-Ludwigs-Universität zu Freiburg im Breisgau*

*vorgelegt von
Anita Feyl
aus Unteröwisheim*



1963

Referent: Prof. Dr. Bruno Boesch

Korreferent: Prof. Dr. Friedrich Maurer

Dekan: Prof. Dr. Fritz Bartz

Tag der mündlichen Prüfung: 28. Februar 1963

VORWORT

Der Text des Kochbuches von Meister Eberhard ist bereits in den Ostbairischen Grenzmarken: Passauer Jahrbuch für Geschichte, Kunst und Volkskunde, 5 (1961), S. 352^a-366^b von uns veröffentlicht worden. In dieser Ausgabe ist die Bezeichnung der Umlaute durch das diakritische Zeichen e aus drucktechnischen Gründen ganz unterblieben. Wir bringen den Text hier nun nochmals, da wir für die Dialektuntersuchung eine genaue Wiedergabe des Umlautes brauchen.

A. F.



Digitized by the Internet Archive
in 2026

INHALT

VORWORT	ii
VERZEICHNIS DER ABKÜRZUNGEN	v
VERZEICHNIS DES IN ABGEKÜRZTER FORM ZITIERTEN SCHRIFTTUMS	vii
I. HERKUNFT UND BESITZVERHÄLTNIS BESCHREIBUNG DES CODEX	1
II. DIE EINZELNEN TEILE DES CODEX UND IHRE EIN- ORDNUNG IN DIE ALTDEUTSCHE FACHLITERATUR	5
III. KURZER ÜBERBLICK ÜBER DIE ALTDEUTSCHE KOCHBUCH- LITERATUR	13
IV. DAS KOCHBUCH MEISTER EBERHARDS	33
V. BESTIMMUNG EINIGER DIALEKTMERKMALE IM KOCHBUCH MEISTER EBERHARDS	41
A. Zum Konsonantismus	41
1. Zu den Labialen	41
2. Zu den Dentalen	42
3. Palatale und velare Gutturale	45
4. Zu den Nasalen	48
B. Zum Vokalismus	49
1. Die Diphthongierung der mhd. Längen <u>î</u> , <u>ô</u> und <u>iu</u>	49
2. Die alten (mhd.) Diphthonge: <u>ei</u> , <u>ou</u> , <u>ie</u> und <u>uo</u>	51
3. Synkope und Apokope des unbetonten <u>e</u>	55
4. Verdumpfung des ahd./mhd. <u>â</u> zu <u>ô</u>	58
5. Rundung und Entrundung von <u>e</u> , <u>ê</u> , <u>i</u> , <u>ie</u> , <u>ö</u> <u>œ</u> , <u>ü</u> und <u>üe</u>	59
6. Bezeichnung der Umlaute von <u>a</u> , <u>o</u> und <u>u</u>	61
C. Einiges aus der Formen- und Wortbildungslehre	62
1. Verben	62
2. Substantive	65
3. Das Verbalpräfix <u>zer-</u> und das Suffix <u>-nis</u>	66
4. Diminutiva	67
D. Zusammenfassung	69

VI. VERGLEICH DES KOCHBUCHES MIT DEN SCHRIFTSPRACHEN EINIGER KANZLEIEN	71
VII. FRAGE NACH EINER VON GROB MUNDARTLICHEN MERKMA- LEN FREIEN ALTDT. KOCHBUCHLITERATUR	75
DER TEXT	82
1. Vorbemerkungen	82
2. Übersicht über die Rezepte	82
<u>Hienach volgt vonn dem kochenn vnd hat gemacht meyster</u> <u>Eberhart ein koch herczog Heinrichs zu Landshut</u>	85
ERKLÄRUNG EINER AUSWAHL VON WÖRTERN	117
VERZEICHNIS DER BENUTZTEN LITERATUR	131
A. Handschriftliches Material	131
1. Sammlungen von Kochrezepten und diätetischen Regeln	131
2. Urkunden	131
B. Gedruckte Werke	132
ABBILDUNGEN	138

VERZEICHNIS DER ABKÜRZUNGEN

Adj.	= Adjektiv
afrz.	= altfranzösisch
ahd.	= althochdeutsch
Akk.	= Akkusativ
alem.	= alemannisch
altdt.	= altdeutsch
bair.	= bairisch
Bl. ^r	= Blatt recto
Bl. ^v	= Blatt verso
Cod.	= Kodex
Dat.	= Dativ
Fem.	= Femininum
frk.	= fränkisch
frnhd.	= frühneuhochdeutsch
Gen.	= Genitiv
germ.	= germanisch
hd.	= hochdeutsch
Hs.	= Handschrift
idg.	= indogermanisch
Imp.	= Imperativ
Ind.	= Indikativ
Inf.	= Infinitiv
itr.	= intransitiv
Konj.	= Konjunktiv
lat.	= lateinisch
mbair.	= mittelbairisch
md.	= mitteldeutsch
mfrk.	= mittelfränkisch
mhd.	= mittelhochdeutsch
mlat.	= mittellateinisch
nbair.	= nordbairisch

nd.	= niederdeutsch
nhd.	= neuhochdeutsch
Nom.	= Nominativ
nürnberg.	= nürnbergisch
obd.	= oberdeutsch
ofrk.	= ostfränkisch
omd.	= ostmitteldeutsch
oschwäb.	= ostschwäbisch
Part.	= Partizip
Perf.	= Perfekt
Pl.	= Plural
Präs.	= Präsens
Prät.	= Präteritum
rhfrk.	= rheinfränkisch
sbair.	= südbairisch
schwäb.	= schwäbisch
Sg.	= Singular
stf.	= starkes Femininum
stm.	= starkes Maskulinum
stn.	= starkes Neutrum
stswf.	= starkes/schwaches Femininum
stv.	= starkes Verbum
swm.	= schwaches Maskulinum
swstf.	= schwaches/starkes Femininum
swstm.	= schwaches/starkes Maskulinum
swv.	= schwaches Verbum
thür.	= thüringisch
tr.	= transitiv
wgerm.	= westgermanisch

VERZEICHNIS DES IN ABGEKÜRZTER FORM ZITIERTEN SCHRIFTTUMS

- ADELUNG** = Johann Christoph Adelung. Grammatisch-kritisches Wörterbuch der hochdeutschen Mundart. 2., verm. und verbess. Ausg. Teil 1-4. Leipzig: Breitkopf und Härtel 1793 bis 1801.
- AHD. WB.** = Althochdeutsches Wörterbuch. Bearb. und hg. Elisabeth Karg-Gasterstädt und Theodor Frings. Lfg. 1/2 ff. Berlin: Akademie-Verl. 1952 ff.
- BEHAGHEL** = Otto Behaghel. Deutsche Syntax: eine geschichtliche Darstellung. Germanische Bibliothek I, R. I, 10. Bd. 1-4. Heidelberg: Winter 1923-1932.
- BIRLINGER** = Anton Birlinger. "Zur altdeutschen Küchensprache" Alemannia: Zeitschrift für Sprache, Litteratur und Volkskunde des Elsasses, Oberrheins und Schwabens, 6 (Bonn 1878), S. 42-48.
Ders. "Älteres Küchen- und Kellerdeutsch." Ib., 18 (Bonn 1890), S. 244-267.
- BMZ** = Mittelhochdeutsches Wörterbuch. Mit Benutzung des Nachlasses von Georg Friedrich Benecke ausgearb. von Wilhelm Müller und Friedrich Zarncke. Bd. 1-3. Leipzig: Hirzel 1854-1866.
- B-RAUNE** = Wilhelm Braune. Althochdeutsche Grammatik. Sammlung kurzer Grammatiken germanischer Dialekte, A, 5. 10. Aufl., bearb. von Walther Mitzka. Tübingen: Niemeyer 1961.
- BUCH V. G. SPISE** = Hans Hajek. Daz bûch von gûter spise. Texte des späten Mittelalters, 8. Berlin: Schmidt 1858.
- CAMPE** = Joachim Heinrich Campe. Wörterbuch der deutschen Sprache. Teil 1-5. Braunschweig: Schulbuchh. 1807-1811.
- DIEF. GL.** = Lorenz Diefenbach. Glossarium latino-germanicum mediae et infimae aetatis. Frankfurt a. M.: Baer 1857.
- DIEF. MITTELLAT.-HD.-BÖHM. WB.** = Lorenz Diefenbach. Mittel-lateinisch-hochdeutsch-böhmisches Wörterbuch nach einer Handschrift vom Jahre 1470. Frankfurt a. M.: Literarische Anstalt 1846.
- DIEF. NOV. GL.** = Lorenz Diefenbach. Novum glossarium latino-germanicum mediae et infimae aetatis. Frankfurt a. M.: Sauerländer 1867.
- DIEF.-WÜLCKER** = Lorenz Diefenbach und Ernst Wülcker. Hoch- und niederdeutsches Wörterbuch der mittleren und neueren Zeit. Basel: Schwabe 1885.

- DU CANGE = Carolus du Fresne du Cange. Glossarium mediæ et infimæ latinitatis. Editio nova aucta... à Léopold Favre. Bd. 1-10. Niort: Favre 1883-1887.
- FISCHER = Hermann Fischer. Schwäbisches Wörterbuch. Bd. 1-6. Tübingen: Laupp 1904-1936.
- FRANCK (zitiert nach §§) = Johannes Franck. Altfränkische Grammatik. Grammatiken der althochdeutschen Dialekte, 2. Göttingen: Vandenhoeck und Ruprecht 1909.
- FRANCK (zitiert nach Stichwörtern) = Franck de Frankenav. Flora francica rediviva oder Kräuter-Lexicon. 2., verm. Aufl. von Johann Gottfried Thilo. Leipzig: Martini 1716.
- FRANCK ETYM. WB. = Franck's Etymologisch Woordenboek der Nederlandsche Taal. Tweede druk door N. van Wijk, onveranderde herdruk 1929. S. Gravenhage: Nijhoff 1912.
- FRISCH = Johann Leonhard Frisch. Deutsch-lateinisches Wörterbuch. Teil 1-2. Berlin: Nicolai 1741.
- GEORGES = Karl Ernst Georges. Ausführliches lateinisch-deutsches Handwörterbuch. 9. Aufl., Nachdruck der 8., verbess. und verm. Aufl., Sonderaufl. der Wissenschaftlichen Buchgemeinschaft e. V. Darmstadt. Bd. 1-2. Hannover und Leipzig: Hahn o. J. [1955].
- GESSNER = Cönrat Geßner. Fischbuch. Übersetzt aus dem Lat. von Cönrat Forer. Zürich: 1563; Christoffel Froschwer. 1741.
- GL. OF LATER LATIN = Alexander Souter. A Glossary of Later Latin to 600 A. D. Oxford: Clarendon Press 1949.
- GÖTZE GL. = Alfred Götze. Frühneuhochdeutsches Glossar. Kleine Texte für Vorlesungen und Übungen, 101. 5. Aufl. Berlin: de Gruyter 1956.
- GRAFF = Eberhard Gottlieb Graff. Althochdeutscher Sprachschatz. Teil 1-6 nebst Index. Berlin: Nikolai 1834-1846.
- GRIMM = Jacob und Wilhelm Grimm. Deutsches Wörterbuch. Bd. 1-16. Leipzig: Hirzel 1854-1960.
- GROSS.-SCHÜTZ. GES. = Gerhard Eis. Die Groß-Schützenser Gesundheitslehre: Studien zur Geschichte der deutschen Kultur im Südosten. Südosteuropäische Arbeiten, 36. Brunn: Rohrer 1943.
- GÜRTLER = Hans Gürtler. Das Diminutivsuffix -chen im Frühneuhochdeutschen. Freiburg i. Br., Phil. Diss. 1909.
- HENZEN = Walter Henzen. Deutsche Wortbildung. 2., verbess. Aufl. Sammlung kurzer Grammatiken germanischer Dialekte, B, Ergänzungs., 5. Tübingen: Niemeyer 1957.
- HÖFLER = Max Höfler. Deutsches Krankheitsnamenbuch. München: Piloty und Loehle 1899.
- HUTHER = Alfons Huther. Die Würzburger Kanzleisprache im XIV. Jahrhundert. Würzburg, Phil. Diss. 1913.
- JELINEK = Franz Jelinek. Mittelhochdeutsches Wörterbuch zu

- den deutschen Sprachdenkmälern Böhmens und der mährischen Städte Brünn, Iglau und Olmütz. Germanische Bibliothek I, R. IV, 3. Heidelberg: Winter 1911.
- KLUGE = Friedrich Kluge. Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache. 18. Aufl., bearb. von Walther Mitzka. Berlin: de Gruyter 1960.
- KRANZMAYER = Eberhard Kranzmayer. Historische Lautgeographie des gesamtbairischen Dialektraumes. Graz und Köln: Böhlau Nachf. 1956.
- KÜCHENMEIST. = Küchenmeisterei: in Nürnberg von Peter Wagner um 1490 gedruckt, Faksimile nach dem Exemplar der Herzog-August-Bibliothek in Wolfenbüttel. Veröffentlichungen der Gesellschaft für Typenkunde des XV. Jahrhunderts, B, 3. Eingeleitet von Hans Wegener. Leipzig: Harrassowitz 1939.
- LESSIAK = Primus Lessiak. Beiträge zur Geschichte des deutschen Konsonantismus. Schriften der philosophischen Fakultät der deutschen Universität in Prag, 14. Brünn: Rohrer 1933.
- LEXER = Matthias Lexer. Mittelhochdeutsches Handwörterbuch. Bd. 1-3. Leipzig: Hirzel 1872-1878.
- LINDGREN = Kaj B. Lindgren. Die Apokope des mhd. e in seinen verschiedenen Funktionen. Annales Academiæ Scientiarum Fennicæ, B, 78, 2. Helsinki 1953.
- LÖFSTEDT = Inga Löfstedt. Zum Sekundärumlaut von germ. a im Bairischen. Lunder germanistische Forschungen, 15. Lund: Gleerup 1944. (Zugleich: Lund, Phil. Diss. 1944.)
- MARTIN = Ernst Eduard Martin und Hans Lienhart. Wörterbuch der elsässischen Mundarten. Bd. 1-2. Straßburg: Trübner 1899-1907.
- MARZELL = Heinrich Marzell. Wörterbuch der deutschen Pflanzennamen. Bd. 1 ff. Leipzig: Hirzel 1943 ff.
- MARZELL REG. = Heinrich Marzell. Wörterbuch der deutschen Pflanzennamen. Bd. 5, Register. Leipzig: Hirzel 1958.
- MAUSSER = Otto Mausser. Mittelhochdeutsche Grammatik auf vergleichender Grundlage. Huebers kurze Grammatiken. Teil 1-3. München: Hueber 1932-1933.
- MEGENBERG = Franz Pfeiffer. Das Buch der Natur von Konrad von Megenberg. Stuttgart: Aue 1861.
- MICHELS = Victor Michels. Mittelhochdeutsches Elementarbuch. Germanische Bibliothek, I, R. I, 7. 3. und 4., stark veränd. Aufl. Heidelberg: Winter 1921.
- MINNEBURG = Gustav Ehrismann. "Untersuchungen über das mhd. Gedicht von der Minneburg." Beiträge zur Geschichte der deutschen Sprache und Literatur, 22 (Halle a. d. S. 1897), S. 257-341.
- MOSER = Virgil Moser. Fruhneuhochdeutsche Grammatik. Germanische Bibliothek I, R. I, 17. Bd. I, 1 und I, 3.

Heidelberg: Winter 1929 und 1951.

MOSER EINFÜHRUNG = Virgil Moser. Historisch-grammatische Einführung in die frühneuhochdeutschen Schriftdialekte. Halle a. d. S.: Buchh. des Waisenhauses 1909.

NEMNICH NATURGESCH. = Philipp Andreas Nemnich. Wörterbücher der Naturgeschichte. Bd. 1-2. Hamburg: Nemnich 1798.

NEMNICH POLYGL. = Philipp Andreas Nemnich. Allgemeines Polyglotten-Lexicon der Natur-Geschichte. Bd. 1-2. Hamburg: Nemnich 1793-1795.

PASS. WUNDARZN. = Heinrich Schubert. Die Passauer Wundarznei. München, Med. Diss. 1954 [Masch., vervielf.].

PAUL = Hermann Paul. Mittelhochdeutsche Grammatik. Sammlung kurzer Grammatiken germanischer Dialekte, A, 2. 18. Aufl., bearb. von Walther Mitzka. Tübingen: Niemeyer 1959.

PFANNER = Josef Pfanner. "Die deutsche Schreibsprache in Nürnberg von ihrem ersten Auftreten bis zum Ausgang des 14. Jahrhunderts." Mitteilungen des Vereins für Geschichte der Stadt Nürnberg, 45 (1954), S. 148-207.

SANDERS = Daniel Sanders. Wörterbuch der deutschen Sprache. Bd. 1-2 nebst Ergänzungswörterbuch. Leipzig: Wigand 1860 bis 1865 und Berlin: Abenheim 1885.

SCHATZ (zitiert nach §§) = Josef Schatz. Altbairische Grammatik. Grammatiken der althochdeutschen Dialekte, 1. Göttingen: Vandenhoeck und Ruprecht 1907.

SCHATZ (zitiert nach Stichwörtern) = Josef Schatz. Wörterbuch der Tiroler Mundarten. Schlern-Schriften, 119 und 120. Bd. 1-2. Innsbruck: Wagner 1955-1956.

SCHILLER-LÜBBEN = Karl Schiller und August Lübben. Mittelniederdeutsches Wörterbuch. Bd. 1-6. Bremen: Kühtmann und Fischer 1875-1881.

SCHMELLER = Johann Andreas Schmeller. Bayerisches Wörterbuch. 2., verm. Ausg. von G. Karl Frommann. Bd. 1-2. München: Oldenbourg 1872-1877.

SPIESS = Balthasar Spieß. Beiträge zu einem Hennebergischen Idiotikon. Wien: Braumüller 1881.

SPRACHATLAS = Deutscher Sprachatlas. Bearb. unter Leitung von Ferdinand Wrede. Lfg. 1 ff. Marburg a. d. Lahn: Elwert 1926 ff.

TOBLER-STAU = Ludwig Tobler und Friedrich Staub. Schweizerisches Idiotikon: Wörterbuch der schweizerdeutschen Sprache. Bd. 1 ff. Frauenfeld: Huber 1881 ff.

UNGER-KHULL = Theodor Unger und Ferdinand Khull. Steirischer Wortschatz. Graz: Leuschner und Lubensky 1903.

WARENLAGER = Dietrich Arends, Erika Hickel und Wolfgang Schneider. Das Warenlager einer mittelalterlichen Apotheke. Veröffentlichung aus dem Pharmaziegeschichtlichen Seminar der Technischen Hochschule Braunschweig, 4.

Braunschweig 1960.

WEIGAND = Friedrich Ludwig Karl Weigand. Deutsches Wörterbuch. 5. Aufl., hg. Herman Hirt. Bd. 1-2. Gießen: Töpelmann 1909-1910.

WEINHOLD = Karl Weinhold. Mittelhochdeutsche Grammatik. 2. Ausg. Paderborn: Schöningh 1883.

WIENER SITZUNGSB. = Joseph Haupt. "Ueber das md. Arzneibuch des Meisters Bartholomaeus." Sitzungsberichte der kaiserlichen Akademie der Wissenschaften, phil.-hist. Kl., 71 (Wien 1872), S. 451-566.

I. HERKUNFT UND BESITZVERHÄLTNIS BESCHREIBUNG DES CODEX

In den 1958 erschienenen "Nachträgen zum Verfasserlexikon" hat Gerhard Eis erstmals auf ein altdeutsches Kochbuch hingewiesen, dessen Verfasser, Eberhard von Landshut, bisher nicht bekannt gewesen ist.¹ Es ist im Cod. III 1, fol. 43 der Öttingen-Wallersteinschen Schloßbibliothek in Harburg (früher Maihingen) auf Bl. 59^r-70^r überliefert. Es trägt die Überschrift: "Hienach volgt vonn dem kochenn vnd hat gemacht meyster Eberhart ein koch herczog Heinrichs zu Landshut." Mit dem erwähnten Herzog ist wohl Heinrich der Reiche, Herzog von Bayern-Landshut, gemeint, der 1404-1450 regierte. Der Autor hat also in der ersten Hälfte des 15. Jhs. gelebt. Die vorliegende Abschrift ist nach Gerhard Eis etwa ein Menschenalter jünger als das Original.²

Die Größe des Codex beträgt ca. 31 x 22 cm, die des Schriftspiegels ca. 22 x 14,5 cm. Die Begrenzung ist durch Tintenlinierung vorgezeichnet, wobei die Linien über die ganze Seite gezogen sind. Die Randeinteilung ist im allgemeinen eingehalten. Die erste Zeile steht hierbei stets auf der oberen Randmarkierung. Die großen Anfangsbuchstaben zu

¹Gerhard Eis und Gundolf Keil, Studia Neophilologica, 30 (1958), S. 238. In seiner "Mittelalterlichen Fachprosa der Artes," Deutsche Philologie im Aufriß, hg. Wolfgang Stammeler, Bd. II (2. Aufl., Berlin 1960), S. 1171 f., hat Gerhard Eis nochmals kurz auf dieses Kochbuch hingewiesen und auch in seiner Schrift Mittelalterliche Fachliteratur, Sammlung Metzler, Abt. D (Stuttgart 1962), S. 29 und 31, wo er die frühere Textausgabe in den Ostbairischen Grenzmarken, 5 (1961), S. 352-366 erwähnt.

²Studia Neophilologica, S. 238.

Beginn eines jeden Abschnitts reichen meist etwas über den vorgezeichneten Schreibrand hinaus. Die Seiten sind einspaltig beschrieben, die Anzahl der Zeilen variiert. Wir haben ungefähr 35-40 Zeilen auf den ganz ausgefüllten Seiten. Die Hs. weist keine Verzierungen auf. Die Schrift ist eine spätgotische Bastarda der 2. Hälfte des 15. Jhs. Die Überschriften zu den einzelnen Rezepten und, wenn solche fehlen, mitunter die Rezeptanfänge sind in roter Tinte geschrieben.

Der gesamte Codex umfaßt die Bl. 1-84. Normalerweise haben wir Sexterne als Lagen. Bei der ersten Lage, Bl. 1-13, ist jedoch einem Sextern ein weiteres Blatt, Bl. 1, beige-fügt worden. Der fünften Lage, die Bl. 50-60 einschließlich umfaßt, ist das zweitletzte Blatt, das Gegenblatt zu Bl. 51, entfernt worden. Dieses Blatt fällt in den Teil der Hs., der das Kochbuch Eberhards von Landshut enthält. Die übrigen Sexterne sind vollständig. Die Zählung der Blätter ist von moderner Hand. Sie ist erst nach dem Herausschneiden des Gegenblattes zu Bl. 51 vorgenommen worden, denn die Zahlen sind hier fortlaufend. Die wohl ursprüngliche Lagenzählung ist daneben noch vorhanden: das Ende der ersten Lage mit Bl. 13 ist durch ein j in der rechten Ecke von Bl. 13^V gekennzeichnet, das der zweiten Lage durch ij auf Bl. 25^V, das der dritten durch iii auf Bl. 37^V, das der vierten durch iiii auf Bl. 49^V, das der fünften durch v auf Bl. 60^V. Alle diese Markierungen stehen ebenfalls auf der betreffenden Seite in der rechten Ecke. Die beiden restlichen Sexterne enden mit unbeschriebenen Seiten des Codex, Bl. 72^V und Bl. 84^V.

Das dem ersten Sextern beige-fügte Blatt, Bl. 1, hat als Wasserzeichen einen Dreiberg mit einem Stern auf einem Stabe über dem mittleren Berg. Das Zeichen ist 13 cm hoch. Bl. 2 und Bl. 3 und ihre Gegenblätter haben keine Wasserzeichen, von da an tritt bis zum Ende der Hs. fast auf jedem Bogen als Wasserzeichen ein Ochsenkopf mit Krone auf. Ein ganz ähnliches Zeichen ist bei Briquet aufgeführt unter No. 14595 mit der Herkunftsangabe Regensburg und der Datierung 1493

bis 1496.³ Dies ergäbe allerdings eine ziemlich späte Datierung für die Abfassung der vorliegenden Abschrift.

Der Codex enthält folgende Einzelteile:

- | | |
|--------------------------------------|--|
| Bl. 1 ^r | Titel |
| Bl. 1 ^v | leer |
| Bl. 2 ^r -58 ^v | Arzneibuch (Die letzte Seite ist ganz ausgefüllt.) |
| Bl. 59 ^r -70 ^r | Kochbuch Meister Eberhards (Die letzte Seite ist zu einem Viertel ausgefüllt.) |
| Bl. 70 ^v -72 ^v | leer |
| Bl. 73 ^r -79 ^r | Meister Albrants Roßarzneibuch (Die letzte Seite ist zur Hälfte ausgefüllt.) |
| Bl. 79 ^v -83 ^v | Salbenbuch (Die letzte Seite ist fast ganz ausgefüllt.) |
| Bl. 84 | leer |

Der Codex ist von einer Hand niedergeschrieben worden. Im allgemeinen ist der Text ziemlich sorgfältig geschrieben. Es finden sich nur wenig Einschiebsel und sonstige Korrekturen. Hervorhebungen durch rote Tinte sind in allen Teilen der Hs. anzutreffen. Im Roßarzneibuch ist allerdings nur die Überschrift durch rote Tinte besonders hervorgehoben, die einzelnen Rezepte nicht mehr. Wie das Kochbuch Meister Eberhards enthält auch das "Arzneibuch mit vielen Rezepten" lateinisch abgefaßte Einzelrezepte in großer Zahl. Weitaus weniger lateinische Rezepte stehen im Roßarzneibuch, und die Rezepte des "Salbenbuches" sind ganz auf deutsch verfaßt. Im Roßarzneibuch stehen Zusätze von einer anderen Hand. Verzierungen sind auch in diesen Teilen des Codex nicht, wenn man von einem besonderen Zeichen absieht, das im "Arzneibuch" einige Male erscheint in Verbindung mit einem lateinischen, zumeist gereimten Spruch.

Die Hs. hat vier Bindungsstellen: 2 cm einwärts von den

³Charles Moïse Briquet, Les filigranes: dictionnaire historique des marques du papier, Bd. IV (Genf u.a. 1907).

Buchenden Fitzbünde, wobei der unterste zerstört ist, weiter innen weist sie eine zweite Bindungsart auf aus Pergamentriemchen mit ganz durchgeschlitzten Doppelbünden. Da das erste und das letzte Blatt der Hs. stark abgenutzt und verschmutzt sind, kann man annehmen, daß die Hs. längere Zeit ohne den jetzigen Einband in Gebrauch gewesen ist und ihn erst später erhalten hat. Dieser Einband, in dem die Hs. nur lose liegt, ist aus Pergament und war ursprünglich wohl verschließbar. Zur Bestimmung des Werkes, zu dem er ursprünglich gehört hat, bietet er keine Anhaltspunkte mehr. Außer einem verblaßten roten Stempel der Öttingen-Wallersteinschen Bibliothek auf dem Einschlag der Rückseite des Einbandes befinden sich die jetzige Signatur und ein neuer Stempel des jetzigen Besitzers auf der Innenseite des vorderen Deckels. Außerdem steht auf dem Einband in sehr junger Schrift: "Arzneibuch mit vielen Recepten XV. Jahrh." Derselbe Eintrag ist auf Bl. 1^r wiederholt, wo er unter einem durch schwarze Tinte unleserlich gemachten Vermerk steht. Rechts oben auf Bl. 1^r befindet sich wiederum derselbe verblaßte rote Stempel wie auf dem Einschlag des Einbandes, links oben das Öttingische Wappen (Schild mit Andreaskreuz) mit der Jahreszahl 1813 darunter. Die Hs. ist 1813 von dem Fürsten Ludwig zu Öttingen-Wallerstein erworben worden. Wer der Vorbesitzer der Hs. gewesen ist, ist unbekannt. Die jetzige Signatur steht links unten auf Bl. 1^r und auf einem an Bl. 1 angeklebten Zettel: III. (Deutsch.) 1. fol. 43.

Außer dem Hinweis auf Meister Eberhard befinden sich keine weiteren Angaben mehr im Text des Kochbuches über zeitlich bekannte Personen und Sachverhalte, die genauere Angaben ermöglichen würden über den Verfasser, über die Zeit der Abfassung des Urtextes, der Abschrift und über mögliche Zusätze anderer Rezepte durch den Abschreiber.

II. DIE EINZELNEN TEILE DES CODEX UND IHRE EINORDNUNG IN DIE ALTDEUTSCHE FACHLITERATUR

Den ersten Teil der Hs. bildet auf Bl. 2^r-58^v das Arzneibuch. Es erweist sich als eine Sammlung von Rezepten, die der Kompilator offensichtlich mehreren Quellen entnommen hat. Dies spricht er selbst aus in der Überschrift: "Hienach volgenn Etlich erczney vonn mangerlay dingenn zu sammenn gesammet als du dann¹ hernach wol vindenn wurdest." Außerdem ist dies noch aus der stellenweise unsystematischen Anordnung der Rezepte zu ersehen. Ziemlich am Anfang steht in diesem Arzneibuch eine deutsche Lehre von den vier Jahreszeiten (Bl. 2^r bis 2^v), die mit der lateinischen Lehre des von Johan Hendrik Gallée herausgegebenen "Mittelniederdeutschen Arzneibuches" weitgehend übereinstimmt.² (Überschriften: 1. Der lencz ist hiczig vnd feucht. 2. Der summer ist hiczig vnd durr.³ 3. Der herbst ist kalt vnd durr. 4. Der winter ist kalt vnd feucht.) Ein Blatt weiter (Bl. 3^r-4^v) folgt eine Lehre von den zwölf Monaten des Jahres. Es folgen dann Mittel gegen die einzelnen Krankheiten. Die systematische Ordnung, die hierin noch erkennbar ist, daß nämlich - wie es in manchen Arzneibüchern unter anderen Möglichkeiten der Einteilung üblich ist - von den Krankheiten ausgegangen wird, die nach ihrem Sitz a capite ad calces abgehandelt werden, ist bereits stark in Verwirrung geraten. Sehr oft werden gruppenweise oder einzeln Kapitel über die Heilwirkung von Kräutern eingefügt nach der Art des "Macer Floridus".⁴ Solche Gruppen

¹In der Hs. mit dreifachem Nasal.

²Jahrbuch des Vereins für niederdeutsche Sprachforschung, 15 (1889), S. 136 f.

³Die Hs. hat Abkürzungszeichen für weiteres r.

⁴Cyrrill Resak, Odo Magdunensis, der Verfasser des "Macer Floridus" und der deutsche Leipziger Macer Text (Leipzig, Med. Diss. 1917).

treten mitunter in alphabetischer Reihenfolge auf. Auf Bl. 33^r-34^v steht eine Abhandlung über gebrannte Wässer, die beginnt mit: "Hie nach volgen etliche wasserr war zu die gut sein." Diese Abhandlung hat nur wenige inhaltliche Berührungspunkte mit den beiden bekanntesten Traktaten über die gebrannten Wässer aus dem 14. und 15. Jh., der Lehrschrift von Gabriel von Lebenstein (14. Jh.) und der von Michael Puff von Schrick, aufzuweisen.⁵ Etwas weiter (Bl. 35^r-36^v) folgen "erczney furr den stein." An diesen Traktat schließt sich eine Abhandlung über die Tugenden des Branntweins an (Bl. 36^v bis 37^r): "Hiernach volgt vonn dem gebrantem wein vnd warzu es gut sey." Diese Abhandlung ist zu einem großen Teile identisch mit der des Fränkischen Arzneibuches.⁶ (Es fehlt die Einleitung, die Verwendung des Branntweins bei Schnupfen und bei einem bösen Magen, auch kommen einige Umstellungen vor in der Reihenfolge der Vorschriften, und die Verwendung des Branntweins zur Stärkung des Gedächtnisses und bei einer Geschwulst ist hinzugefügt.) Gegen Schluß des Arzneibuches ist ein Auszug aus einem Kräuterbuch angefügt. Von den seit dem häufigen Auftreten der Syphilis (2. Hälfte des 15. Jhs.) zahlreich entstandenen Traktaten über ihre Heilung und Verhütung findet sich im Arzneibuch nichts.

Bemerkenswert ist, daß sich im Arzneibuch auch zwei Küchenrezepte befinden auf Bl. 2^r als dritte und vierte Angabe:

Wiltu gut lekuchenn machenn. Recipe zu einem seydelein honigs j lot negelleyn, j lot muscat, j lot ingwerr, j lot pfeffers vnd stoß das zu sammenn vnd dar auß mach einen teig, vnd zu einermoß honigs nym zwirr souil als vor bezeichent stett.

⁵Gerhard Eis, "Gabriel von Lebensteins Traktat 'Von den gebrannten Wässern'," Sudhoffs Archiv für Geschichte der Medizin und der Naturwissenschaften, 35 (1942), S. 150 ff.; Michel Schrick, Ein guts nuczlichs buchlin von den aussgeprenten wassern (Augsburg 1496: Johann Froschauer).

⁶Gundolf Keil, "Der deutsche Branntweintraktat des Mittelalters," Centaureus, 7 (1960), S. 61 ff.

Darauf folgt:

Wiltu ein gutte salsen machen in der fastenn. Nym merrech vnd mandelkernn vnd stoß die in einem mörserr vnd thue wein dar zu. Das ist gut.⁷

Das letzte Rezept kehrt etwas abgewandelt wieder im Kochbuch Meister Eberhards als Rezept No. 2.

An Autoritäten werden im Arzneibuch z.B. neben den in der medizinischen Literatur des Spätmittelalters sehr häufig angegebenen Lehrmeistern Hippokrates und Aristoteles auch ein "meyster hanßenn von Triennt" (Bl. 28^r) und "magister marsilius" (Bl. 37^v) zitiert.

Die Bearbeitung des Roßarzneibuches von Meister Albrant, die auf das Kochbuch folgt (Bl. 73^r-79^r), wird eingeleitet mit einer Aufzählung der Zeichen, an denen man gute Pferde erkennen kann ("Item nota signa bonorum equorum..."). Es folgt dann die Überschrift: "Hie nach volgt ein puch von erczney der pferd, wenn sie krannck werden, wie man in helfen soll," woran sich eine Erzählung über die angebliche Entstehung des Roßarzneibuches anschließt:

Swas ein heydenischer kunig zu Zabulon, der fragt einß tags die pestenn meyster, so sie in der heydenschaft indert waren, ob man icht ercznej möchte vindenn von den rossenn in den puchernn, den man so tewrr kauffenn muß vnd an so cleynenn sachenn verdürbenn. Do gewigenn die meysterr all vnd sach einer den andernn an. Do was vnder in ein krieg, ein gut meyster, der hieß Thyron, dem was laid, das sie alle swigenn, vnd der was dem kunig Soldan garr lieb, wann er mit kunstenn der peste was. Der sprach zu deme kunig, es ist wol müglich, das man in den guttenn puchernn kunst vindet zu den rossenn, die nütz ist, vnd do get vil arbeit auff, dar zu ich nun zu alt pin. Do sprach der kunig, das er kunste funde auß den guttenn puchernn, des wolte er im wol danckenn. Der selb meysterr Thyron macht die kunst von den grossen pferdenn, vnd do sandt sie keyserr Fridrich herr in teutsche land vber mere.

Dieses Roßarzneibuch ist in der Broschüre Meister Albrants Roßarzneibuch von Gerhard Eis unter No. 52 angeführt.⁸ Der

⁷Für diese beiden Kochrezepte gelten dieselben Editionsregeln wie für den Text des Kochbuches von Meister Eberhard (s. dort), ebenso für die unten folgende Erzählung.

⁸(Konstanz 1960), S. 7.

Name Meister Albrants ist in dieser Bearbeitung - wie auch in vielen anderen - nicht mehr erhalten. Es wird hier statt dessen Thyron, angeblich der Name eines griechischen Meisters, angegeben. Dagegen ist der Name Kaiser Friedrichs II., dem Albrant als Marstaller gedient hat, unentstellt wiedergegeben.

Das Salbenbuch, das auf Bl. 79^v folgt, wird eingeleitet mit den Worten: "Hienach volgt ein capittel vonn etlichen salben, wie man die machen soll vnd warczu man sie gebrauchten vnd nützen sol." Auf Bl. 81^r wird hier ein "meyster iacob" angeführt. Inhaltlich würde es gut als Fortsetzung zum Arzneibuch passen als Lehre von den Balsamen nach der Lehre von den Krankheiten und den Heilwirkungen der Pflanzen.

Der Codex enthält somit insgesamt einen humanmedizinischen Teil, einen die Küche betreffenden Teil, ein Roßarzneibuch und zum Schluß ein Salbenbuch. Der Schreiber hat folglich aus verschiedenen Vorlagen einen neuen Sammelband zusammengetragen. Dieser stimmt mit den vielen zeitgenössischen Sammelbänden mit vorwiegend medizinischem Inhalt darin überein, daß er wie vielfach auch jene inhaltlich nur solches enthält, das in den Bereich der Eigenkünste (artes mechanicae) gehört. Von der einen Gruppe dieser Codices, deren Inhalt nur in den Bereich der Heilkunde (medicina) fällt, unterscheidet er sich insofern, als in ihm in verhältnismäßig systematischer Gliederung - zusammengefaßt in vier größeren Gruppen: dem Arzneibuch, dem Kochbuch, dem Roßarzneibuch und dem Salbenbuch - drei Bereiche der Eigenkünste vertreten sind: das Roßarzneibuch aus dem Bereich der Jagd und Tierheilkunde (venatio), das Salbenbuch aus dem Bereich der Heilkunde, das diätetische Kochbuch Meister Eberhards gehört sowohl zum Bereich der Heilkunde (im Hinblick auf die gesundheitliche Wirkung der Nahrungsmittel) als auch zum Bereich des Landbaues und Haushaltes (agricultura; im Hinblick auf ihre Zubereitung). Allerdings weichen in der Einteilung der Eigenkünste die Autoren jener Zeit zum Teil von-

einander ab.⁹ Das Arzneibuch wiederum zählt zum Bereich der Heilkunde, wozu ja neben den regimina sanitatis und den Wundarzneien auch Harnbüchlein, die Lehre von den vier Jahreszeiten und von den Temperamenten, Herbarien und ähnliche Stoffgebiete gehören.¹⁰ Natürlich kann man die Traktate über den Branntwein und über die gebrannten Wasser wieder dem Landbau und Haushalt zuordnen, wenn man in erster Linie das Herstellungsverfahren und nicht die Heilwirkung im Auge hat.

Ohne das Roßarzneibuch könnte man unseren Codex mit seinem Kochbuch, das mehr von Gesundheitslehre als von Kochanleitung handelt, ohne weiteres zu den humanmedizinischen Sammelbänden zählen. Durch die Zusammenstellung Arzneibuch - Kochbuch - Roßarzneibuch führt er jedoch darüber hinaus. Er weist so in der Art seiner Anlage viel Ähnlichkeit auf mit dem in jener Zeit sehr beliebten Typ des "Buches vom Menschen, Tier und Garten", einer Art fachlichem Volksbuch. Dieses enthält meist einen humanmedizinischen Teil, mitunter verbunden mit besonderen Gebieten, wie z.B. einer Abhandlung über gebrannte Wasser. An zweiter Stelle steht in einem derartigen Sammelband häufig eine Bearbeitung von Meister Albrants Roßarzneibuch, an dritter Stelle das Pelzbuch Gottfrieds von Franken oder Teile daraus. Die Auswahl und Zusammenstellung ist hierbei von Hs. zu Hs. ein wenig anders. Sie hängt von den Bedürfnissen des jeweiligen Bestellers einer Abschrift ab und ist für die Variabilität dieses Typs kennzeichnend. Als Typus hat sich dieses Volksbuch bis in die Neuzeit hinein gehalten. Es bildet die Vorstufe zur sog. Hausväterliteratur, deren

⁹Vgl. Siegfried Sudhof, "Die Stellung der Landwirtschaft im System der mittelalterlichen Künste," Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie, 4 (1956), S. 130 ff.; Gerhard Eis, "Die sieben Eigenkünste und ihre altdeutschen Literaturdenkmäler," Forschungen und Fortschritte, 26 (1950), S. 269 ff.

¹⁰Gerhard Eis, "Artes," Reallexikon der deutschen Literaturgeschichte, hg. Werner Kohlschmidt und Wolfgang Mohr, Bd. I (2. Aufl., Berlin 1958), S. 102^a ff.

Blütezeit im 17. Jh., Anfang des 18. Jhs. liegt.¹¹

Dem vorliegenden Codex fehlt nun das Pelzbuch. Statt dessen findet sich hier das Kochbuch Meister Eberhards, das zu Bereichen gehört, die in manchen Werken der späteren Hausväterliteratur ebenfalls wiederkehren, nämlich Kochkunst und diätetische Abhandlungen.¹² Man darf mithin diese Harburger Hs. wohl in die Nähe stellen zu jenen spätmittelalterlichen Sammelcodices vom Typ des "Buches vom Menschen, Tier und Garten", denn als solch eine Art Hausbuch für den praktischen Gebrauch hat sicherlich auch sie gedient.

Mit der Aufnahme eines Kochbuches und einer Diätetik in das "Buch vom Menschen, Tier und Garten" steht aber unser Hausbuch nicht vereinzelt da. So geht z.B. dem "Alemannischen Büchlein von guter Speise" ein Macer voraus, und es folgen ihm Rezepte für kranke Rosse und Besegnungen für Vieh und Menschen.¹³ Im Cgm. 415, der aus dem 15. Jh. stammt, haben wir eine ähnliche Zusammenstellung: Bl. 1-20 und Bl. 37-98 ein Kochbuch, das als Übersetzung eines lateinischen Werkes von Meister Jambonino von Cremona ausgegeben wird, der seinerseits dieses Buch aus dem Arabischen übertragen haben soll. Bl. 20-37 ist eine Abhandlung über das Weinlesen eingeschoben, Bl. 98-349 folgt ein Traktat "De simplicibus medicinis".¹⁴ Weitere Codices dieser Art sind

¹¹ Gerhard Eis, "Harburger (ehem. Maihinger) Pelzbuch-Handschriften," Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie, 4 (1956), S. 143 f.

¹² Z.B. bei Joannus Colerus, Oeconomia ruralis et domestica, (Neuaufll., Mainz 1645: Nicolaus Heyll) und Wolf Helmhard von Hohberg, Georgica curiosa aucta ("Adeliches Land- und Feld-Leben") (5. Aufl., Nürnberg 1716-1749), das Kochbuch hier als Zusatz zum "Dritten Theil".

¹³ Hg. Anton Birlinger, Sitzungsberichte der königl. bayer. Akademie der Wissenschaften zu München, 2 (1865), S. 174.

¹⁴ Johann Andreas Schmeller, Die deutschen Handschriften der K. Hof- und Staatsbibliothek zu München, Catalogus codicum manu scriptorum bibliothecae regiae monacensis, 5 und 6, Teil I und II (München 1866), S. 67.

der Cgm. 3726 vom Jahre 1549, der u.a. die Gebiete Jagd, Fischfang, Pferdearznei, Behandlung der Metalle, Färbekunst, Pflaster, Pulver, Salben, Kosmetika und Speisen behandelt,¹⁵ der Cod. 792 der Fürstenbergischen Bibliothek in Donaueschingen (15. Jh.), der Rezepte für Arzneimittel für Tiere und Menschen, Kochkünste, Weinkünste, Salben- und Heilpulverzubereitung enthält, wie auch der Cod. 793 (15.-16. Jh.), der u.a. Michel Schricks Abhandlung über die gebrannten Wasser enthält, auch Salbenrezepte, Meister Albrants Roßarzneibuch und Kochrezepte.¹⁶ Cod. 2898 der Österreichischen Nationalbibliothek (15. Jh.) enthält auf Bl. 1^{ra}-4^{vb} ein Arzneibuch, von Bl. 5^{ra}-20^{vb} das Pelzbuch Gottfrieds von Franken, an das sich Rezepte für Pferde anschließen. Bl. 21^{rb}-22^{ra} steht eine Abhandlung über die gebrannten Wasser. Außerdem enthält dieser Codex noch ein Kräuterbuch, eine Abhandlung über die Kraft der Edelsteine in Reimpaaren und Pestrezepte. Bl. 77^{va}-92^{ra} steht das sog. "Speisenbuch" des Meisters "Anthymius". Wie wir feststellen konnten, handelt es sich dabei um eine deutsche Bearbeitung der aus dem 6. Jh. stammenden Diätetik von Anthimus.¹⁷

Es gibt somit eine ganze Reihe derartiger Hss. aus dem

¹⁵Ib., S. 387.

¹⁶Karl August B-arack, Die Handschriften der Fürstlich-Fürstenbergischen Hofbibliothek zu Donaueschingen (Tübingen 1865), S. 541 f. Die im Cod. 793 an zwei Stellen eingetragenen Kochrezepte, Bl. 27^v-28^r und Bl. 96^r-98^r, werden von Berthilde Danner in den Ostbairischen Grenzmarken, 7 (1963) veröffentlicht.

¹⁷Hermann Menhardt, Verzeichnis der altdeutschen literarischen Handschriften der Österreichischen Nationalbibliothek, Deutsche Akademie der Wissenschaften zu Berlin, Veröffentlichungen des Instituts für deutsche Sprache und Literatur, 13, Bd. I (Berlin 1960), S. 555 ff.; zur Diätetik des Anthimus vgl. Eduard Liechtenhan, Anthimi de observatione ciborum ad Theodoricum regem Francorum epistula, Corpus medicorum latinorum, 8, 1 (Leipzig u.a. 1928).

15. und auch noch 16. Jh., in denen wie in unserem Harburger Codex Sammlungen von Küchenrezepten und diätetischen Regeln in ähnlichem Zusammenhang vorkommen. Sie erweitern das "Buch vom Menschen, Tier und Garten" um die Gebiete der Kochkunst und der Ernährungslehre und stellen damit eine Bereicherung dieses Typs dar, sodaß die späteren Werke der deutschen Hausväterliteratur von Autoren wie Colerus und Hohberg auf den Gebieten der Kochkunst, der Diätetik, der Hausmedizin, Veterinärmedizin und der Pflege und Veredelung der Pflanzen an diese ältere deutsche Tradition ebensogut anknüpfen können wie an die lateinischen Schriften der De-re-rustica-Autoren direkt. Im Bereich der Verwaltung und Bewirtschaftung von Haus und Hof muß diese Hausväterliteratur allerdings vielfach auf die lateinische De-re-rustica-Literatur von Autoren wie M. Porc. Cato, M. Terent. Varro, Palladius und Columella zurückgreifen, da hierfür auf deutschem Boden keine so reichhaltige Überlieferung an älteren Bearbeitungen oder gar selbständigen Schriften vorliegt. Auch unserer Harburger Hs. fehlt ja ein solcher Teil. Daß aber die Vertreter der deutschen Hausväterliteratur für die Gebiete, die in solchen spätmittelalterlichen Hausbüchern vorhanden sind, neben der De-re-rustica-Literatur auch solche älteren deutschen Sammlungen ausgeschöpft haben, ist bewiesen, denn es kehren viele Einzelrezepte aus solchen "Büchern vom Menschen, Tier und Garten" in den Werken der späteren Hausväterliteratur wieder. So stehen z.B. einige Rezepte allein von den wenigen wirklichen Kochanleitungen bei Meister Eberhard im Kochbuchteil der Oeconomia ruralis et domestica von Colerus und in der Georgica curiosa aucta von Hohberg. Sicherlich ist die Zahl der human- und veterinärmedizinischen Vorschriften, die der alteinheimischen Tradition oder der in den deutschen spätmittelalterlichen Arznei- und Kräuterbüchern vertretenen Schulmedizin entstammen, auch nicht geringer als die auf dem Gebiete der Kochkunst.

III. KURZER ÜBERBLICK ÜBER DIE ALTDEUTSCHE KOCHBUCHLITERATUR

Altdeutsche Kochbücher sind uns sehr zahlreich besonders aus dem 15. Jh. in Sammel- und Einzelhandschriften überliefert.¹ Seit der zweiten Hälfte des 15. Jhs. sind außerdem sehr viele Kochbuchfrühdruce entstanden. Ihrer Art nach sind aber diese Schriften durchaus nicht gleich. Es macht einen Unterschied, ob sie für eine fürstliche, klösterliche oder bürgerliche Küche bestimmt sind und ob der Verfasser medizinische Interessen und Kenntnisse besitzt und ob er die Lehrmeinungen der mittelalterlichen Schulmedizin in sein Werk aufgenommen hat. Das berühmteste altdeutsche Kochbuch, das Buch von guter spise, dessen wohl älteste erhaltene Abschrift gegen Ende der 40er Jahre des 14. Jhs. entstanden ist, beschränkt sich nur auf die Zubereitung der Speisen und sagt nichts über deren diätetischen Wert aus, ebenso auch das bekannte Klosterkochbuch aus Tegernsee. Dagegen werden in den vornehmlich für wohlhabende Stadtbürger bestimmten Frühdruce die diätetischen Gesichtspunkte mitunter berücksichtigt,² ja, es werden in dieser Zeit sogar be-

¹Leider sind nur wenige davon bis jetzt ediert worden. Die wichtigsten Ausgaben sind: Anton Birlinger, "Ein alemannisches Büchlein von guter Speise," Sitzungsberichte der königl. bayer. Akademie der Wissenschaften zu München, 2 (1865), S. 171 ff. (aus zwei Hss., eine davon defekt); ders., "Kalender und Kochbüchlein aus Tegernsee," Germania, 9 (1864), S. 192 ff.; Hans Hajek, Daz buch von guter spise, Texte des späten Mittelalters, 8 (Berlin 1958) (Auf S. 12 werden hier weitere vollständige und Teilausgaben dieses Kochbuches angeführt.); Johann Voigt, "Aus einem handschriftlichen Kochbuch des XV. Jahrh.," Anzeiger für Kunde der deutschen Vorzeit, N.F. 4 (1857), S. 81 ff. (nur Auszug); Wilhelm Wackernagel, "Kochbuch von Maister Hannsen des von Wirtenberg Koch," Zeitschrift für deutsches Alterthum, 9 (1852), S. 365 ff. (nur Auszug); Hans Wiswe, "Ein mittelniederdeutsches Kochbuch des 15. Jhs.," Braunschweigisches Jahrbuch, 37 (1956), S. 19 ff.; hinzu kommen noch unsere frühere Ausgabe des Kochbuches von Meister Eberhard in

sondere Kochbücher für die Kranken gedruckt.³

Die Rezepte der Kochbücher können nun entweder nach bestimmten Gesichtspunkten angeordnet oder lediglich unsystematisch aneinandergereiht sein. Darin unterscheiden sich meist die systematisch angelegten Frühdrucke von den älteren handschriftlichen Kochbüchern. So weist z.B. das älteste gedruckte deutsche Kochbuch, die Küchenmeisterei, eine Einteilung auf nach 1. Fastenspeisen 2. Fleischspeisen 3. Eier-speisen, wozu auch Suppen, Speisen aus kleingehacktem Fleisch, gebackenes Obst und "krautessen" gehören, also alle Speisen, zu denen man damals Eier verwendet hat 4. Salsen 5. Essig und Kräuterwein und schließt ab mit einem kurzen regimen sanitatis. Eine ähnliche Einteilung wie dieses Buchlein hat auch die von ihm anhängige Koch vnd Kellerei von allenn speisen vnd geträncken, deren Rezepte gegenüber der Küchenmeisterei in Anordnung und Wortlaut nur leicht verändert sind. Das Kochbuch von Balthasar Staindl ist folgendermaßen eingeteilt: 1. Mandelspeisen 2. Quitten, Obst und Weichseln (in Teig oder Fett ausgebacken) 3. "Aymilch/ vnd gemuß" 4. Fische 5. Fleisch 6. Mörsergerichte, "Küchen", "etlich Bachens" und "Holhippen" 7. Obst und Gemüse, Salsen

den Ostbairischen Grenzmarken, 5 (1961) und die vorgesehene Ausgabe der Kochrezepte des Donaueschinger Cod. 793 ib., 7 (1963) von Berthilde Danner.

² Z.B. in der Küchenmeisterei, eingeleitet von Hans Wegener, Veröffentlichungen der Gesellschaft für Typenkunde des XV. Jhs., B, 3 (Leipzig 1939) (Faks.-Ausgabe, Original: Nürnberg um 1490: Peter Wagner); Koch vnd Kellerei von allenn speisen vnd geträncken (Frankfurt a.M. 1537: Christian Egenolff); Balthasar Staindl, Ein sehr Künstlichs vnd nutzlichs Kochbuch (Augsburg 1569: Mattheus Franck); Anna Weckerin, Neu/ köstlich vnd nutzliches Koch-Buch (Neuaufll., Basel 1667) (Vorrede v. J. 1596). Die Berücksichtigung diätetischer Gesichtspunkte geht bei fast allen derartigen Werken schon aus den weiteren Titelangaben hervor. Vgl. auch die Titel bei Franz Pfeiffer, "Alte deutsche Kochbücher," Serapeum, 9 (1848), S. 275 ff. und ders., "Zur Literatur alter deutscher Kochbücher," ib., 10 (1849), S. 331 ff.

³ Walther Ryff (Gualtherus Rivius), New Kochbüch/ Für die Krancken (Frankfurt a.M. 1545: Christian Egenolff).

und Latwergen 8. Suppen 9. Anhang: Wein und Essig.⁴ Demgegenüber unterteilt Marx Rumpolt in seinem umfangreichen Werk genauer, z.B. die Fleischspeisen nach den einzelnen Tieren, wobei er zunächst die Haustiere behandelt, denen das Wild folgt, dann (Haus-)Vögel, "Federwildpret" und Fische, an die er Schnecken, Muscheln und Frösche anreicht. Es folgen "Zugemüsz" aus Gemüse, Obst und selbst noch Fleischspeisen und Eierspeisen, weiter Kräutersalate, "Zugehörung" zum Braten, Mandelkäse, Suppen und "Gebackens", zum Schluß folgt eine Kellermeisterei von Wein, Kräuterwein, Bier und Essig.⁵

In einer handschriftlichen Rezeptsammlung kann nun nach erster schriftlicher Fixierung eine ursprünglich systematische Zusammenstellung durch die Eintragung von Zusatzrezepten auf leergebliebenen Blättern wieder gestört werden, was bei einem Druck nicht mehr möglich ist. In noch größerem Ausmaße kann eine ursprünglich systematisch angelegte Rezeptfolge von Abschrift zu Abschrift durch die Schuld der Abschreiber verderbt werden, indem diese versehentlich ausgelassene Rezepte an beliebigen Stellen nachtragen, eine Praxis, die in der medizinischen Literatur des Spätmittelalters weitgehend verbreitet und auch bereits bekannt ist. Dasselbe trifft ja auch auf die Strophenfolge in unseren mittelhochdeutschen Liederhandschriften zu. Ein weiterer Gesichtspunkt ist zu berücksichtigen, daß nämlich, wie wir schon bei der Einteilung von Staindls Kochbuch gesehen haben, die Gliederungsprinzi-

⁴Die Einteilung im Kochbuch Staindls erscheint dem heutigen Leser unsystematisch, wahrscheinlich liegt aber dieser Einteilung ein Bedeutungssystem zugrunde, das uns heute nicht mehr ohne weiteres zugänglich ist. Mandelspeisen sind z.B. Speisen aller Art, deren Gemeinsamkeit darin liegt, daß man für sie Mandeln verwendet. Dasselbe gilt ja auch für die "Eierspeisen" in der Küchenmeisterei. Außerdem ist zu berücksichtigen, daß sich die damaligen Begriffe für "Obst", "Gemüse" usw. nicht immer mit den heutigen decken und zudem landschaftlich variieren.

⁵Ein new Kochbuch (Frankfurt a.M.: Feyerabendt 1581).

prien der damaligen Zeit für uns heute nicht immer durchsichtig sind, insbesondere da die handschriftlichen Kochbücher im Gegensatz zu den Frühdrucken keine oder nur selten Untertitel für größere Rezeptgruppen kennen. Wer von uns könnte aber sofort das Gemeinsame einer Gruppe wie dem "Zugemüsz" von Rumpolt erkennen, wenn er es nicht aus der Überschrift und den zu der Rezeptfolge gehörigen oder den davon ausgeschlossenen Speisen erschließen könnte?

Auf Grund all dieser Faktoren erscheinen uns deshalb die älteren handschriftlichen Kochbücher des 14. und 15. Jhs. als unsystematische Sammlungen von Einzelrezepten, und in der Praxis dieser Kochbücher sieht dann die Rezeptfolge so aus: Im B-ûch von gûter spise folgt auf das erste Rezept für eine Süßspeise, genannt "konkavelite", ein Rezept für Hirschleber. Auf dieses folgt wieder eine Süßspeise, genannt "blamensîr". Danach kommt ein Rezept für "Hûnre von Kriechen". Hier ist keine systematische Einteilung für uns heute mehr erkennbar. Eher ist noch eine Systematik im "Mittelniederdeutschen Kochbuch des 15. Jhs." zu erkennen, in dem Rezepte für verschiedenerlei Arten von "Mus" (Rezept No. 1-7), Rezepte für Erbsengerichte (No. 35-40), Fastenspeisen aus Hechtrogen (No. 43-46 und 48) und aus anderen Fischgerichten (No. 49 bis 51), Rezepte für Huhn auf verschiedene Arten (No. 63-68 und 70) noch verhältnismäßig geschlossen aufeinanderfolgen. Auch das bisher ungedruckte Kochbuch im Heidelberger Cod. pal. germ. 676 auf Bl. 41^r-54^r, das mit Fastenspeisen beginnt, schaltet z.B. auf Bl. 43^v Fleischspeisen ein, um dann nochmals Fastenspeisen bzw. fleischlose Speisen zu bringen (bis Bl. 44^v). An diese Rezepte schließen sich solche für Geflügel an (ab Bl. 45^r) mit anderen Rezepten dazwischen, wie Krebs, Wildbret, Gebackenes und Gemüse. In der Rezeptfolge im "Alemannischen Büchlein von guter Speise" ist ebenfalls noch eine Art Systematik erkennbar, und ein ähnliches Bild ergibt sich in allen weiteren von uns untersuchten Codices. In solcher Weise ist auch das bisher noch nicht untersuchte Kochbuch auf Bl. 191^r-224^r im Cod. 4995 der Österreichischen

Nationalbibliothek "unsystematisch" angelegt, obwohl ihm ein Register vorausgeht und man deshalb eine ein für allemal festgelegte Anordnung der Rezepte erwarten sollte. Das Register stimmt jedoch nicht einmal völlig mit der Rezeptfolge überein - doch wohl wieder durch die Schuld des Abschreibers.

Da nun in vielen handschriftlichen Kochbüchern ein ursprüngliches Ordnungsprinzip in der Reihenfolge der Rezepte ohnehin nicht mehr ungestört bewahrt ist, ist deshalb eine solche Rezeptsammlung praktisch nie abgeschlossen. Ihr Ende ist einfach dort, wo der hierfür vorgesehene Platz in der Hs. aufhört: "Hie get vz die lere von der kocherie."⁶ Damit sind die Einschnitte zu erklären, die sich in manchen dieser Kochbücher finden, nämlich dort, wo der Abschreiber eine Kochbuchvorlage beendet hat und dann nach einer anderen Vorlage weitermacht, deren neue Einleitung uns das Ende der vorhergehenden erst deutlich macht, wie z.B. mitten im Buch von gütter spise der Satz: "Diz ist ein güt lere von gütter spise"⁷, und vielleicht auch die Zeilen: "Hie hebt sich an ein gericht von manigerlay essen wie man dy hofleich machen sol das vindestdu herr nach geschriben" auf Bl. 5^r des noch ungedruckten Cod. 2897 der Österreichischen Nationalbibliothek aus der ersten Hälfte des 15. Jhs.

Die einzelnen Rezepte, die der Autor zu einem neuen Kochbuch - es sei nun systematisch oder unsystematisch angelegt - zusammengetragen hat, können von mündlicher Tradition her ihm bekannt oder von einer einzelnen Person erfunden oder von ihm einer anderen schriftlichen Quelle entnommen worden sein. Die mündliche Überlieferung spielt natürlich gerade bei Kochrezepten, die oft innerhalb einer Gegend, eines Dorfes oder einer Familie weitergegeben werden, eine sehr große Rolle. Manche dieser Gerichte sind sogar benannt nach dem Dorfe

⁶Buch von gütter spise, S. 42.

⁷S. 32.

oder der Gegend, wie z.B. die berühmten "Trühendinger Krapfen" im vierten Buch von Wolframs Parzival,⁸ die "hünre von Rinkauwe" und vielleicht auch die "Swallenberges salse" im Buch von guter spise.⁹ Daneben finden wir aber auch solche Rezepte, die unter dem Namen von Einzelpersonen tradiert werden, so z.B. im Kochbuch Staindls das "güt ayer gemäß oder Torten" auf Bl. 14^r f. und die "Pasteten von Kapponen" auf Bl. 24^r f., beide Rezepte von einem Meister "Hans Schatzmaister Koch", und "Mandelschotten" auf Bl. 3^r und ein Rezept für Rosenhonig auf Bl. 44^v von Elisabeth Mautnerin. Die dritte Art, daß nämlich ein Rezept oder eine Reihenfolge von Rezepten en bloc aus einer schriftlichen Quelle entnommen wird, trifft ebenfalls auf zahlreiche Rezepte zu. Manche Rezepte werden nun aber weder unter dem Namen eines Erfinders noch einer Gegend überliefert, sondern der Autor beruft sich auf hochstehende Persönlichkeiten, auf deren Tisch die so zubereitete Speise kommt oder gekommen ist. Diese Methode ist in Marx Rumpolts Kochbuch öfters zu finden, wie z.B.: Bl. V^v, No. 47 "so ist es ein gut Essen für die Vngerischen vnd Polnischen Herrn", No. 48 "Also tregt man es für einen König in Polen", Bl. XIX^r, No. 39 "so essens die Herren von Oesterreich gern", Bl. XXXVIII^r, No. 22 "Vnd auff diese art zuge-richt/ hat deß Keyzers Maximilians Mutter/ Königin Anna/ gern gessen".

Schon im Kochbuch des Apicius, das aus der römischen Kaiserzeit stammt, finden sich sehr zahlreiche fast alle diese Arten der Rezeptüberlieferung.¹⁰ Auf deutschem Boden und in deutscher Sprache haben sie ihre Parallelen in der wesent-

⁸Ernst Martin, Wolframs von Eschenbach Parzival und Titulrel, Germanistische Handbibliothek, 9, Teil II (Kommentar) (Halle a.S. 1903), S. 180 (zu IV 184, 24).

⁹S. 47, s.v. 'Rinkauwe' und 'Swallenberg'.

¹⁰Neudruck von C. Giarratano und Friedrich Vollmer, Apicii librorvm X qvi dicvntvr de re coqvinaria qvae extant, Bibliotheca scriptorvm graecorvm et romanorvm Teubneriana (Leipzig 1922), Index S. 92 ff.

lich älteren Tradition der deutschen medizinischen Rezepte, deren Denkmäler schon gegen 800 n. Chr. mit den Basler Rezepten einsetzen und deren Quellen wiederum mittellateinische medizinische Rezeptarien sind. Diese gehen ihrerseits häufig auf arabische Quellen zurück.¹¹

In welchem großen Ausmaße die Autoren unserer altdeutschen Kochbücher lediglich Kompilatoren gewesen sind, die ältere schriftliche Quellen ausgeschöpft haben, zeigt sich darin, daß viele Einzelrezepte und selbst ganze Rezeptfolgen in den verschiedenen Kochbüchern in nur wenig verändertem Wortlaut wiederkehren. So enthält das Kochbuch auf Bl. 191^r-224^r des Cod. 4995 der Österr. Nationalbibliothek aus der Mitte des 15. Jhs., wie wir bei der Durchsicht entdecken konnten, in seinem ersten Teil eine Bearbeitung der Rezeptsammlung, die auch im Buch von guter spise als erster Teil überliefert ist. In dieser rund 100 Jahre jüngeren Fassung als die berühmte Abschrift in der Würzburger Prachth. des Michael de Leone geht der Reimvorrede (Bl. 192^v-193^r) eben jenes Register auf Bl. 191^r-192^v voraus, das mit der Rezepteanordnung nicht übereinstimmt. Die jüngere Fassung im Wiener Codex geht jedoch sicherlich nicht direkt auf die ältere in der Hs. des Michael de Leone zurück, denn sie weist zu viele Abweichungen auf. Wichtig dürften von diesen Abweichungen vor allem die sein, bei denen ein etwas seltsam anmutender Ausdruck durch die Zweitfassung als richtig gesichert wird, wie z.B.: Würzburger Kochbuch,¹² Rezept No. 13: nim do des briz (vom Hg. falsch verbessert aus richtigem des dobriz der Hs.).¹³

¹¹Eis, Mittelalterliche Fachliteratur, S. 61 f.

¹²Stets nach der Ausgabe von Hans Hajek zitiert.

¹³In der alten Ausgabe des Würzburger Kochbuches von Maurer-Constant in der Bibliothek des Literarischen Vereins in Stuttgart, 9 (1844), Rezept No. 13, steht richtig des dobriz, nach diesem Beleg ist das Wort bei LEXER I, 445 s.v. 'dobriz' und SCHMELLER I, 480 s.v. 'Dobriz' angeführt worden ohne weitere Erläuterung.

Wiener Cod. 4995, Bl. 220^r, "Kuchen mit doberis zemachen":
nim des doberis

Was unter doberis zu verstehen ist, zeigt das im Wiener Codex diesem vorangehende Rezept, ebenfalls auf Bl. 220^r:
Doberis Condiment.

Ain Condiment. Nim saur opfel nach Sant Matis tag, schell sy vnd sneid sy dünn, leg sy in hönig dranck, laß sieden als lang bis das es praun vnd swarcz werd, das magstu ain jar behalten. Ditz condiment haisset doberis. Man mag auch dauon krapfen bachen.

Von diesem Ausdruck ist somit durch die Rezepte auf Bl. 220^r im Cod. 4995 festgelegt, was er bezeichnet. Auch der Wiener Cod. 2897 bringt auf Bl. 29^r ein Rezept für doberis, überschrieben "Ain condiment".

In folgenden Rezepten weist der Wiener Codex eine bessere Lesart bzw. - gegenüber Rezept No. 5a und No. 20 des Würzburger Kochbuches - einen in der Rezeptsprache geläufigeren Wortlaut auf:

Würzburger Kochbuch, Rezept No. 29: so wasche sie in warmen wazzer oder in sode also veizt. süde daz vnd laß sie braten gar

Wiener Cod. 4995, Bl. 198^v, "Wie man ain leber in machen sol": so waich sy in wasser in sode vnd lauß sie braten gar

Würzburger Kochbuch, Rezept No. 5a: vnd versirtez niht
Wiener Cod. 4995, Bl. 193^v, "Von ainem haidnischen kuchen": vnd uersalcz es nicht

Würzburger Kochbuch, Rezept No. 20: do niht garst insi
Wiener Cod. 4995, Bl. 196^r, "Wie man Stockfisch mag praten": der nicht groß ist

Ebenfalls nicht eindeutig ist der verderbte Text von Rezept No. 25 des Würzburger Kochbuches in der Wiener Fassung:

Würzburger Kochbuch, Rezept No. 25: so nim, do niht veiztes zu si, die kummen vnd, die gelebet si, den hafen, zu slahe [sie]

Wiener Cod. 4995, Bl. 197^r, "Wie man milch an dem spyße praten mag": Nim milch die da nicht uaist ist bynnen vnd die gelebet sey vnd zu slach den haffen

Der zweite Teil des Wiener Cod. 4995 und der zweite Teil des Würzburger Kochbuches stimmen nicht mehr miteinander überein, hier liegen verschiedene Quellen zugrunde.

Eine kleinere Gruppe von zusammenhängenden Rezepten aus dem Buch von guter spise weist auch der Cod. 2897 auf, der auf Bl. 29^r-29^v in der Reihenfolge des Büches von gûter spise, No. 32a, No. 33 und No. 34, Rezepte für verschiedene Arten von Gewürzsaucen unter den Bezeichnungen "Agrest", "Kondiment" und "Salse" enthält. Dies sind jedoch nicht die einzigen Rezepte, die beide Kochbücher gemeinsam haben, andere Rezepte kehren einzeln in diesem Wiener Codex wieder, z.B. auf Bl. 26^r "Ain richt von Einem frischen allen" (= Würzburger Kochbuch, No. 18) und auf Bl. 28^r f. "Von der spensaw ein gut essen" (= Würzburger Kochbuch, No. 8). Auch mit dem Heidelberger Cod. pal. germ. 676 hat der Cod. 2897 Rezepte gemeinsam, z.B. auf Bl. 1^r "Ein geprotns von rephuner" (im Cod. pal. germ. auf Bl. 41^r als "Rephûner in der uasten") und den Rehbraten aus Fischen, betitelt: "Ein broten rehen...", (Cod. pal. germ. 676, ebenfalls auf Bl. 41^r als "rechbraten") und auf Bl. 4^r "Ein spenverl" (Cod. pal. germ. 676 auf Bl. 49^r: "Wie man ain spanferklin praten sol"). Das Rezept für Rehbraten aus Fischen steht auch im Druck von Balthasar Staindl, sowohl auf Bl. 14^v f. ("Ein Râchbraten zu machen in der Fasten") als auch auf Bl. 21^r ("Ein Râchbraten in der Fasten zûmachen"). Ein ähnliches Rezept wie das für Mandelkäse auf Bl. 5^r des Cod. 2897 ("Aber ein ander essen") steht bei Staindl auf Bl. 1^v f. und bei Rumpolt auf Bl. CLXI^r, No. 3.

Es kehren somit in den hochdeutschen Kochbüchern des 14., 15. und 16. Jhs. gewisse Rezepte ein wenig abgeändert häufig wieder, wie z.B.:

- Mandelkäse: Rumpolt, Bl. CLXI^r, No. 3; Staindl, Bl. 1^v f.; Wiener Cod., 2897, Bl. 5^r.
- "Heidnischer" Kuchen (1): Staindl, Bl. 10^v; Wiener Cod. 4995, Bl. 220^v; Wiener Cod. 2897, Bl. 25^r; Donaueschingen Cod. 793, Bl. 28^r, No. 6.
- "Heidnischer" Kuchen (2): Wiener Cod. 4995, Bl. 193^v; Würzburger Kochbuch, No. 5a.
- Rehbraten in der Fastenzeit: Staindl, Bl. 14^v f. und Bl. 21^r; Heidelberger Cod. pal. germ. 676, Bl. 41^r; Wiener Cod. 2897, Bl. 1^r.
- Schweinskopf, aus dem die Flammen fahren: Staindl, Bl. 26^r; Heidelberger Cod., Bl. 49^v f.; Kochbuch Meister Hannsens, No. X.

- Gepreßter Schweinskopf: Rumpolt, Bl. LIV^{f.}, No. 2; Koch und Kellerei, Bl. xj^r; Küchenmeisterei, Bl. B ij^v; Wiener Cod. 5486, Bl. 86^r.
- Pasteten von Fischen: Wiener Cod. 4995, Bl. 195^r; Würzburger Kochb., No. 15; Kochbuch, hg. Joh. Voigt, No. 4. "Gerennet" Milch: Staindl, Bl. 1^v; Koch u. Kellerei, Bl. vj^v; Küchenmeisterei, Bl. A v^v f.
- Kirschenspeise: Koch u. Kellerei, Bl. vj^r f.; Küchenmeisterei, Bl. A v^v; Würzburger Kochb., No. 82.
- Gefüllter Aal: Wiener Cod. 4995, Bl. 195^v; Koch u. Kellerei, Bl. vj^r; Küchenmeisterei, Bl. A v^r; Würzburger Kochb., No. 18 und No. 37; Wiener Cod. 2897, Bl. 26^r.
- Speise aus Krebs: Koch u. Kellerei, Bl. ij^v f.; Küchenmeisterei, Bl. A ij^r; Wiener Cod. 5486, Bl. 84^v.
- Speise aus Holunderbeeren: Koch u. Kellerei, Bl. viij^r; Küchenmeisterei, Bl. A vij^r; Wiener Cod. 5486, Bl. 93^r.
- "B-ubenpfulben": Alemann. Büchlein von guter Speise, No. 11 und S. 202; Wiener Cod. 2897, Bl. 25^r.
- Gallerte aus Hirschleber: Heidelberger Cod., Bl. 43^v; Alemann. Büchl. v. g. Sp., No. 13b.
- Kroßeier (1): Alemann. B-üchl. v. g. Sp., No. 56 und S. 203.
- Kroßeier (2): Heidelberger Cod., Bl. 42^r f.; Alemann. Büchl. v. g. Sp., No. 55.
- Mandelziger: Heidelberger Cod., Bl. 41^v; Alemann. Büchl. v. g. Sp., No. 45 und S. 199; Würzburger Kochb., No. 71 und No. 72; Wiener Cod. 5486, Bl. 86^r.
- Rebhühner zur Fastenzeit: Heidelberger Cod., Bl. 41^r; Wiener Cod. 2897, Bl. 1^r.
- Spanferkel (1): Heidelberger Cod., Bl. 49^r; Wiener Cod. 2897, Bl. 4^r.
- Spanferkel (2): Wiener Cod. 4995, Bl. 194^r; Würzburger Kochb., No. 8; Wiener Cod. 2897, Bl. 28^r f.
- Agrest: Wiener Cod. 4995, Bl. 199^v; Würzburger Kochb., No. 32a; Wiener Cod. 2897, Bl. 29^r.
- Mondiment: Wiener Cod. 4995, Bl. 199^v; Koch u. Kellerei, Bl. xix^r; Küchenmeisterei, Bl. C v^v; Würzburger Kochb., No. 33; Wiener Cod. 2897, Bl. 29^v.
- Salse: Wiener Cod. 4995, Bl. 199^v; Würzburger Kochb., No. 34; Wiener Cod. 2897, Bl. 29^v.
- Bocksleber: Alemann. Büchl. v. g. Sp., No. 21; Wiener Cod. 2897, Bl. 3^v.

Diese Beispiele sollen genügen, um uns eine Vorstellung vom Umfange der Sammeltätigkeit in der Kochbuchliteratur in diesem Zeitraum zu geben.

Auch die Frühdrucke haben zahlreiche Rezepte mit den älteren handschriftlichen Kochbüchern gemeinsam, wie aus dem Rezeptvergleich zu entnehmen ist. Gewiß dürfte die Anzahl solcher gemeinsamen Rezepte noch wesentlich höher sein, wenn einmal mehr handschriftliche Kochbücher ediert sind, weil dann ein umfassender Vergleich der Rezepte erst möglich ist.

Es wäre auch erstaunlich, wenn die ersten deutschen Frühdrucke völlig unabhängig von ihren handschriftlichen Vorgängern in der Kochbuchliteratur wären. In Frankreich und England sind ältere handschriftliche Kochbücher sogar vollständig unverändert abgedruckt worden. Vom bekannten Viandier des Taillevent (1326-1395) sind z.B. 15 Drucke bis zum Jahre 1604 nachweisbar, wovon die ersten noch vor 1500 entstanden sind.¹⁴ In England gab Richard Pynson im Jahre 1500 das "boke of Cokery" heraus nach einer älteren handschriftlichen Fassung.¹⁵ Dieses Kochbuch wurde ebenfalls noch öfters nachgedruckt. Auch das lateinische Kochbuch des Apicius, das in mehreren Hss. überliefert ist, ist in der Frühzeit des Buchdrucks mehrfach ediert worden.¹⁶ Natürlich ist es fraglich, ob wir auch in Deutschland mit einem Nachdruck älterer handschriftlicher deutscher Kochbücher wie beim Druck des Viandier von Taillevent rechnen können.

Wenn in den Frühdrucken häufig Weinbüchlein, Rezepte zur Herstellung von Kräuterweinen oder kurze regimina sanitatis an die Kochbücher angehängt sind, wie z.B. in der Küchenmeisterei, dem Kochbuch von Staindl, Rumpolt u.a., so hat im spätmittelalterlichen "Buch vom Menschen, Tier und Garten" ein solches Weinbuch seinen herkömmlichen Platz als Teil des Pelzbuches von Gottfried von Franken, und Anweisungen zur Herstellung von Kräuterweinen und ein regimen sanitatis bilden einen Teil des Arzneibuches in diesem Hausbuch. Wir haben also in dieser Beziehung in den Frühdrucken restweise noch eine Fortsetzung der älteren handschriftlichen Tradition des "Buches vom Menschen, Tier und Garten".

¹⁴Jérôme Pichon und Georges Vicaire, Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent 1326-1395 (Paris 1892), S. II ff.

¹⁵Georges Vicaire, Bibliographie gastronomique, Derek Verschoyle Academic and Bibliographical Publications, First Series, No. 1 (2. Ausg., London 1954), S. 103 f.

¹⁶Ib., S. 28 ff. und Neudruck des Kochbuches von Apicius von C. Giarratano und Fr. Vollmer, S. 4.

Die meisten Kochbücher des 14. und 15. Jhs. sind anonym auf uns gekommen, nur selten ist der Name des Verfassers bzw. Zusammenstellers der Rezepte überliefert worden. In den bis jetzt untersuchten deutschen Codices des 14. und 15. Jhs. ist neben Meister Eberhard nur noch Meister Hannsen als Kochbuchautor genannt. Selbst von der Küchenmeisterei, dem einzigen noch im 15. Jh., allerdings mehrfach, gedruckten deutschen Kochbuch, ist der Verfasser nicht bekannt. Seit dem 16. Jh. ändert sich das bei den gedruckten Werken, ab da wird der Name des Autors meist angeführt. Es gibt aber selbst noch in der späteren Zeit Drucke, die anonym sind, wie z.B. ein 1559 bei Valentin Othmar in Augsburg gedrucktes Kochbuch, betitelt: "Ain sehr Künstlichs vnnd Fürtrefflichs/⁸Kochbuch",¹⁷ oder der dem Kochbuch der Anna Weckerin beige-bundene Parisische Kuchemeister, bei dem nur das Druckjahr (1667) angegeben ist. Das 1672 in Mülhausen bei Joh. Heinrich Meyer gedruckte Koch-Buch/ so wol/ Für Geistliche als auch/ Weltliche grosse und geringe Hauszhaltungen nennt z.B. statt des Verfassers nur seine Stellung und den Ort seiner Tätigkeit ("Durch Einen geistlichen Kuchen-Meister desz Gottshauses Lützel beschriben vnd practicirt").¹⁸ Von den handschriftlichen Kochbüchern sind auch zu dieser Zeit die ohne Verfasserangabe häufiger als die mit Verfasserangabe, so z.B. die Hss. Cod. pal. germ. 235 (16. Jh.), Cod. pal. germ. 293 (16. Jh.), Cod. pal. germ. 749 (16. Jh.),¹⁹ Cgm. 967 (16. Jh.), Cgm. 997 (16. Jh.), Cgm. 1013 (1610), Cgm. 3747 (17./18. Jh.), Cgm. 4128 (16. Jh.) und viele andere Codices.²⁰ Manche dieser späteren Hss. nennen nun offen-

¹⁷Pfeiffer, Serapeum (1848), S. 280, No. III.

¹⁸Ib., S. 284, No. X.

¹⁹Ib., S. 274 f., No. V, VI und VIII.

²⁰Schmeller, Die deutschen Handschriften der K. Hof- und Staatsbibliothek zu Muenchen, S. 159, 163, 165, 389 und 427.

sichtlich nicht den Verfasser, sondern den Eigentümer oder Auftraggeber der Rezeptsammlung. Darauf deuten jedenfalls Eintragungen hin, wie "Der Freifrau N. N. von Berchem Koch-, Farb- und medicinisches Receptenbuch" im Cgm. 4127 (17./18. Jh.),²¹ "Kochbuch der Gräfin von Hohenlohe" im Cod. pal. germ. 234 (16. Jh.) und "Der Greffin von Sultz Kochbuch" im Cod. pal. germ. 704 (16. Jh.).²² Bedingt dürfte diese unterschiedliche Kennzeichnung von handschriftlichen Kochbüchern und Kochbuch-Drucken dadurch sein, daß man sich seit dem Auftreten der Drucke die handschriftlichen Kochbücher nur noch als Handexemplare für den persönlichen Gebrauch meist aus anderen Sammlungen exzerpiert hat. Daher tragen diese Sammlungen entweder den Namen ihres Besitzers oder bleiben gänzlich unbezeichnet. In seiner Rolle als Lehre der Kochkunst für andere, wie z.B. die Kochbücher von Taillevent und vom Verfasser des Büches von gûter spise, die ursprünglich aber auch aus solchen Handexemplaren hervorgegangen sein könnten, ist das handschriftlich vervielfältigte Kochbuch von den Drucken abgelöst worden.

Die Verfasser unserer altdeutschen Kochbücher dürften in der älteren Zeit meist Köche beim weltlichen und geistlichen hohen Adel, von Klöstern oder von Patriziern der reichen Handelsstädte gewesen sein. Dies trifft zu auf Meister Eberhard wie auf Meister Hannsen "des von Wirtenberg Koch", es trifft auch zu auf Taillevent, den Verfasser des Viandier, der Philipp von Valois, Karl V. und Karl VI. gedient hat, wie auf den Verfasser des mittelenglischen Kochbuches "Forme of Cury", der bei Richard II. (1377-99) Meisterkoch gewesen ist.²³ Noch unter den Verfassern der Frühdrucke sind

²¹Ib., S. 427.

²²Pfeiffer, Serapeum (1848), S. 274, No. IV und VII.

²³Thomas Austin, Two Fifteenth-Century Cookery-Books, Early English Text Society, 91 (London 1888), S. viii.

die Köche des Adels und der hohen Geistlichkeit bis ins 17. und selbst 18. Jh. hinein zahlreich vertreten, neben Marx Rumpolt z.B. "Sebastian N. Röm[ischer] Keys[erlicher] May[estät]" gewesener Mundkoch mit seiner Koch vnd Kellermeisterey (1581),²⁴ Conrad Hagger, der "Hoch-Furstlich-Saltzburgische Stadt und Landschafft Koch", mit seinem Neuen Saltzburgischen Koch-Buch (1719) und der "furstlich Braunschweigische bestalte Mundtkoch" Frantz de Rontzier mit seinem Kunstbuch Von mancherley Essen (1598).²⁵ Daneben gibt es zu dieser Zeit viele Mediziner, die diätetisch ausgerichtete Kochbücher verfaßt haben, wie der schon erwähnte Autor Walther Ryff, weiter Hieronymus Bock mit seiner Teutschen Speiszkammer²⁶ und Jacob Fuhrmann mit seiner Medicina Diætica.²⁷ Ihre Schriften stellen aber mehr regimina sanitatis dar als eigentliche Kochbücher.

Die zahlreichen Schaugerichte, die wir schon in den ältesten Kochbüchern finden, sind mit ein Zeugnis dafür, daß die Autoren unserer altdeutschen Kochbücher meist Küchenmeister in hochherrschaftlichen, vornehmen Haushaltungen gewesen sind. Diese Schaugerichte sind bei feierlichen Anlässen dort auf die Tafel gekommen. Sie finden sich schon im Büch von guter spise, das als No. 94 und No. 95 solche Schauessen bringt, das eine mit gebratenen Vögeln, das andere mit Kalbshaupt. Noch ausgefallener Gerichte zur Ergötzung der Gesellschaft sind z.B. der "Schweinskopf, aus dem die Flammen fahren", der sich sowohl im Cod. pal. germ. 676 auf Bl. 49^v f. als auch im Kochbuch Meister Hannsens als No. X

²⁴Pfeiffer, Serapeum (1849), S. 332, No. IV.

²⁵vicaire, Bibliographie gastronomique, S. 435 f. und S. 748 f.

²⁶(Straßburg 1550: Wendel Rihel)

²⁷Pfeiffer, Serapeum (1849), S. 332, No. VII.

findet, der "Tiergarten" bei Meister Hannsen (No. XII),²⁷ "Ein gepachens das gehört czu einer kürczweil" aus lebendigen Vögeln und gebratenem Rebhuhn auf Bl. 24^V des Wiener Cod. 2897 und ein entsprechendes Schaugericht aus gebratenem Huhn und lebendigen Vögeln im "Mittelniederdeutschen Kochbuch des 15. Jhs." (No. 77). In den jüngeren Frühdrucken stehen noch mehr Schaugerichte, wie z.B. im Kochbuch von Balthasar Staindl das "beschawessen" auf Bl. 5^V f., die "Schneemilch" auf Bl. 13^R, "Ein höflich essen/ heist der raiff" auf Bl. 33^R f. und wiederum der "Schweinskopf, aus dem die Flammen fahren" auf Bl. 26^R oder bei Rumpolt der "gantze Ochsenkopff zu kochen" auf Bl. I^R, No. 1, der ganze Gensenkopf auf Bl. LVI^V, No. 1, das "lebendig Küniglein" ('Kaninchen') in einer Pastete eingebacken auf Bl. LXII^R, No. 11, die "kalte Suppe" aus gebratenem Kapaun auf Bl. LXXVII^R, No. 13, und "Capperdatten" auf Bl. CXL^R f.

Der wachsende Luxus in der Kochkultur der oberen Gesellschaftskreise ist aber nicht allein an der zunehmenden Zahl prunkhafter Schaugerichte wahrzunehmen, sondern auch daran, daß im Laufe des 15. und 16. Jhs. die einfacheren Rezepte der älteren Sammlungen durch erlesenere und kostbarere Zutaten und weitere Arbeitsgänge immer mehr verfeinert werden. Dies zeigt sich, wenn man ähnliche Rezepte aus einer Hs. und einem jüngeren Druck nebeneinanderstellt, wie z.B.:

Wiener Cod. 2897 (1. Hälfte des 15. Jhs.), Bl. 5^R:

(W)ildu haben ein mandl ches da muest du haben ein hausen plater vnd des mandls muest du haben y lb. auf ein essen, so machstu den kes von dem mandl den reib schön vnd slach den durrrch ein weiß tuch vnd ein lot hausn plosn das solt du in einem wasser sieden vnd die plater soltu mit dem mandl durrrch slahen mit gesoten wasser vnd solt der milch nicht sieden mach sye sueß mit zucker mit ein j firdung vnd schikch sie zum ches so nym ein verglast reindl do

²⁷Wilhelm Wackernagel, der Herausgeber des Kochbuches von Meister Hannsen, ist S. 365 f. der Ansicht, daß es sich bei diesem Schaugericht nur um einen unwirklichen Scherz handelt. Demgegenüber glauben wir, daß man zur Erheiterung der Tafelgesellschaft derartige Gerichte tatsächlich verfertigt hat, denn fast jedes Kochbuch enthält Rezepte für solche Schaugerichte.

schutt denn die milch ein so wiert sy hert vnd loß ein weil sten so wirtz ein ches vnd mach ein suesse mandl milch daran vnd du mach in wol sneiden in fyer tail so kumbt die milch czwischn vnd stekch in mit mandl kernn vnd gib in hin.

Rumpolt (1581), Bl. CLXI^r, No. 3:

Stoß Weinbeer mit Mandeln/ streich sie durch mit Hausenblasen/ die im Wasser gesotten ist/ streichs wol dick durch/ vnd machs süß/ setzs auff Kolen/ vnd rürs biß auffseudt/ laß kalt werden/ vnd geuß in Model/ laß gestehen/ so wirt es schön vnnd zierlich/ thu es herauß/ vnd richt es an/ geuß Weichselsalsen/ die mit Zimmet durchgestrichen/ vnnd fein kalt ist/ darvnter. Seind aber die Weichsel frisch/ so stoß sie mit den Kern/ streich sie mit gestossenem Zimmet durch/ vnnd geuß vnter den Mandelkaß. Hastu aber gesottene Salsen/ die vorhin gesotten ist von allerley Gewürtz vnnd Zucker/ so nimm darvon/ vnnd zertreibe wol dünn mit Wein/ so ist es auch gut darvnter.²⁸

Mit dem äußeren Umfang eines Rezeptes hängt eine solche Verfeinerung nicht zusammen, denn unser Beispiel läßt erkennen, daß die Rezepte der älteren Sammlungen in ihrer umständlichen Art der Beschreibung sogar umfangreicher sein können als manche in knappem Stil abgefaßten Angaben aus den jüngeren Kochbüchern. Maßgebend für die Verfeinerung sind nämlich die teureren Zutaten.

So wie allmählich die einfacheren Gerichte der älteren Rezeptsammlungen verbessert werden, so erscheinen im Laufe der Zeit auch immer mehr nichteinheimische Speisen mit ihren fremden Bezeichnungen in unseren Kochbüchern. Zwar finden wir schon seit den ersten Zeiten der Berührung von Germanen und Römern eine Übernahme romanischer Gebräuche und Bezeichnungen im Bereich des gesamten Nahrungswesens auf deutschem Boden. Als Folge davon haben wir viele Entlehnungen an Wortgut, wie z.B. Küche und sogar kochen selbst. Dazu kommen in alt- und mittelhochdeutscher Zeit weitere Lehnwörter aus dem Mittellateinischen über die Klosterküche und vor allem aus dem Französischen, als die ritterliche Tischzucht und Kochkultur Frankreichs vorbildlich wird. Hierzu gehören Bezeichnungen wie

²⁸Zeichensetzung in beiden Rezepten nach dem Original.

Brezel (klosterlat. *brachftum), mhd. salse (afrz. salse) und mhd. gastel (afrz. gastel).²⁹ Daneben finden wir schon früh in den Kochbüchern Rezepte, bei denen offensichtlich die nichteinheimische Zubereitungsmethode als etwas Besonderes gegenüber der einheimischen Art hervorgehoben wird, so z.B. für eine Erbsenspeise auf Bl. 90^r im Wiener Cod. 5486: "Wildu machen pehaymisch arbais". Eine "guede kunst von vng-rischen oder pehammyschen essen zwkochen dy guet sein" steht auf Bl. 118^r f. des Cgm. 349 der Bayerischen Staatsbibliothek und enthält folgende Rezepte: /(Bl. 118^r) "Item ein karpfen im furhess vnd ein fasten prue", "Item ein inber prue vnder praden kopaun", /(Bl. 118^v) "Ein nagll prue zwma-chen an pachen hecht oder karpfen [sic] auch zw ander lay" und "Ein peffer [sic] zw wilpradt". "Ein Englischer flad" ist im Wiener Cod. 2897 auf Bl. 26^r angeführt.

Diese ausländischen Gerichte in den Hss. des 14. und 15. Jhs. finden in den französischen und englischen Kochbüchern jener Zeit ihr Gegenstück in Speisen nach deutscher Art, wie z.B. brouet d' Ailmengne, de char, ou de conis, ou de poulaille; civé d' Almengne; blanc brouet d' Alemaigne im Viandier³⁰ oder bruet of Almaynne, bruet of Almaynne in lente, hagas de Almaynne und peys de almayne in englischen Kochbüchern.³¹ Es handelt sich hier um einen Rezepteaustausch unter benachbarten Völkern, bei dem die deutsche Küche nicht nur die nehmende, sondern auch die gebende ist. Die Anzahl der fremden Gerichte hält sich dabei sowohl in den deutschen als auch in den ausländischen Kochbüchern in Grenzen.

²⁹Vgl. hierzu Moriz Heyne, Das deutsche Nahrungswesen von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert, Fünf Bücher deutscher Hausaltertümer von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert, 2 (Leipzig 1901).

³⁰S. 8, 23 und 45.

³¹Austin, Two Fifteenth-Century Cookery-Books, S. 19, No. lxvij und No. lxviij, S. 44, No. 1 und S. 114.

In dem rund ein Jahrhundert jüngeren Kochbuch Rumpolts ist dies aber nicht mehr der Fall. Dieser Autor hat wirklich nicht zu viel versprochen mit dem Untertitel seines Werkes: "Ein grundtliche beschreibung wie man ... allerley Speiß ... auff Teutsche/ Vngerische/ Hispanische/ Italianische vnnd Frantzösische weiß/ kochen vnd zubereiten solle ...". Seine Lehre der Kochkunst enthält Speisen nach ausländischer Art in großer Zahl. Von der auf ungarisch gekochten Sülze (Bl. IIII^V, No. 36), dem Lungenbraten auf türkisch (Bl. V^r, No. 43), der "Maniade" auf "Welsch" (Bl. VI^r, No. 52) über den "Eingemacht Ottwarsck/ auff Böhmisch" (Bl. VI^v, No. 57), die "welschen Würst von Ochsen/ die man nennt Zurwonada" (Bl. VII^r, No. 61) bis zu den spanischen Krapfen (ib., No. 62) folgt hier fast eine nichteinheimische Speise nach der anderen. Besonders die romanische und die magyarische Küche sind vertreten, aber selbst die süßen Fleischspeisen nach spanischer Art fehlen nicht. Dabei ist das Kochbuch Rumpolts nur ein Dokument für die Vorbildlichkeit all dessen, was aus ausländischer Küche kommt. Ein weiteres Zeugnis hierfür ist das Bedürfnis nach deutschen Übersetzungen des lateinischen Kochbuches von Platina, dem berühmten Hofmeister des Papstes Pius II., De honesta voluptate, von denen die ersten ab 1530 in Straßburg und Augsburg erschienen sind.³²

Während sich somit die Gerichte in den Kochbüchern aus der Mitte des 15. Jhs. im Aufwand nur wenig von denen des rund 100 Jahre älteren Büches von güter spise unterscheiden, wandelt sich dies in den nächsten 100 Jahren weitgehend. Im Gegensatz zu den bescheiden gehaltenen älteren Sammlungen spiegeln die Rezepte Rumpolts, des Küchenmeisters der Königin Anna von Dänemark und Herzogin von Sachsen, die ganze Prachtentfaltung der Fürsten dieser Zeit an der Tafel wider,

³²Gerhard Eis, Die Groß-Schützener Gesundheitslehre, Südosteuropäische Arbeiten, 36 (Brünn u.a. 1943), S. 33. Wir haben die Ausgabe von Eucharius (Köln 1529) benutzt.

sie sind so ein Denkmal ihrer Zeit für die europäische Kochkultur des hohen Adels. Der schon das ganze Mittelalter hindurch bestehende Abstand zwischen Herrenspeise und Volkskost ist jetzt noch viel größer geworden.

Wenn man die berühmte Küchenmeisterei als das erste gedruckte deutsche Kochbuch mit den übrigen altdeutschen Kochbüchern vergleicht, dann zeigt sich, daß sich ihre einzelnen Rezepte nicht allzuviel von denen der handschriftlichen Sammlungen des 15. Jhs. unterscheiden. Die Küchenmeisterei setzt vielfach deren Tradition fort - mit etwas mehr Zutaten und umfangreicherem Färben der Speisen. In Meister Hannsens Kochbuch kommen jedoch zumindest ebenso prunkhafte Schaugerichte vor wie in ihr. Auch das Färben ist in den handschriftlichen Kochbüchern schon weitgehend bekannt. Der Heidelberger Cod. pal. germ. 676 enthält z.B. auf Bl. 51^v f. ein "Mus von sieben Farben" und der Wiener Cod. 5486 auf Bl. 92^v f. weiße, grüne, braune und blaue Salse. Natürlich ist der Zug zur weiteren Verfeinerung der Gerichte in der Küchenmeisterei schon da, aber was sie von einem Kochbuch wie dem Rumpolts unterscheidet und sie noch mehr zu den handschriftlichen Rezeptsammlungen rückt, ist das Fehlen eines internationalen Luxus auf der Tafel, wie ihn die Lehre der Kochkunst aus der Feder Rumpolts besitzt.

Zum Schluß bliebe noch zu untersuchen, ob vielleicht für das eine oder andere unserer altdeutschen Kochbücher lateinische Vorlagen nachweisbar wären. Wir wissen ja, daß auf anderen Gebieten der altdeutschen Fachprosa die Denkmäler ursprünglich vielfach lateinisch abgefaßt gewesen sind und daß die Übertragung dieser Denkmäler ins Deutsche erst in spätmittelhochdeutscher Zeit in großem Umfange einsetzt. Besonders Arzneibücher und Diätetiken sind Übersetzungen lateinischer Vorläufer. Möglicherweise hat es auch auf dem Gebiete der Kochkunst lateinische Quellen für die deutschen Rezeptsammlungen gegeben. Jedoch fehlen für diesen Zweig des mittellateinischen Gebrauchsschrifttums die Vorarbeiten, so daß eine solche Untersuchung jetzt noch nicht möglich ist.

Beachtlich ist immerhin die Anzahl der altdeutschen Kochbücher, die aus Klöstern oder geistlichen Haushaltungen stammen. Es sind dies z.B. neben dem Tegernseer Klosterkochbuch der Cod. 2897 aus dem Wiener Dorotheenkloster und nach der Vermutung der Herausgeber auch das Mittelniederdeutsche Kochbuch und das "Alemannische Büchlein von guter Speise". Im Wiener Cod. 4995, der die Zweitfassung des Büches von g^oter spise enthält, steht auf Bl. 238^v die Notiz: "Frater Benedictus de piburg obtulit hunc libellum pro monasterio lunelacensi Anno domini ec. L III^o (1453)".³³ Wenn dies auf die ganze Hs. beziehbar wäre, würde es die Vermutung Hajeks bekräftigen, daß das Buch von g^oter spise in einem geistlichen Haushalt entstanden ist.³⁴ Von da aus sind nämlich Beziehungen zu einem Kloster sehr wahrscheinlich. Bei geistlichen Haushaltungen und Klosterküchen ist es nun aber gut denkbar, daß Küchenzettel und Kochrezepte ursprünglich in "Küchenlatein" abgefaßt worden sind. Es ist ja selbst noch das aus dem 15. Jh. stammende Kochbuch des päpstlichen Hofmeisters Platina in lateinischer Sprache geschrieben und später - auch in Deutschland - nachgedruckt worden. Vielleicht ergeben sich dafür Hinweise, wenn man die mittelalterlichen Kataloge der Klosterbibliotheken und die Bestände unserer Bibliotheken an lateinischen Handschriften einmal systematisch danach durchforscht.³⁵

³³ Menhardt, Verzeichnis der altdeutschen literarischen Handschriften der Österreichischen Nationalbibliothek, Bd. II (B-erlin 1961), S. 1085.

³⁴ S. 11.

³⁵ Die Mittelalterlichen Bibliothekskataloge Deutschlands und der Schweiz werden seit 1918 in München von der Bayerischen Akademie der Wissenschaften herausgegeben.

IV. DAS KOCHBUCH MEISTER EBERHARDS

Das Kochbuch Meister Eberhards ist eines der zahlreich überlieferten handschriftlichen Kochbücher des 15. Jhs. Meister Eberhard ist hierbei ein gelehrter Autor, der die diätetische Literatur seiner Zeit kennt. Er berücksichtigt in seiner Schrift sorgfältig die Wirkung der verschiedenen EWaren auf die Gesundheit der einzelnen Organe. Dabei vertritt er die Lehre der mittelalterlichen Schulmedizin von den Elementarqualitäten heiß und kalt, feucht und trocken, wie es auch der Verfasser der Groß-Schützener Gesundheitslehre tut. Somit steht die Arbeit Meister Eberhards über einem bloßen Kochbuch und rückt in die Nähe einer Gesundheits- und Ernährungslehre. Zwischen Nahrungs-, Genuß- und Heilmitteln wird wie in der Groß-Schützener Gesundheitslehre keine scharfe Grenze gezogen, und ebensowenig kennt ja das Capitulare de villis Karls des Großen - im Gegensatz zum Klostergrundriß von St. Gallen - eine Garteneinteilung in dieser Hinsicht.¹ Meister Eberhard schließt sich bei seinen Angaben über die diätetischen Wirkungen der Nahrungsmittel meist den Ansichten der Autoritäten an. Er nennt sowohl antike Schriftsteller, wie Hippokrates (No. 43), Galenus (No. 29, 31, 56), Oreibasius von Pergamos (No. 37), als auch die Araber Avicenna (No. 27, 28, 36 u.ö.), Averroes (No. 29, 32, 40 u.ö.), Rases (No. 31, 34, 37 u.ö.) und die mittelalterlichen Meister Gordonius (No. 67) und Albertus Magnus (No. 81). Dabei gibt er aber nie an, welche Schrift der zitierten Autorität er gerade meint, sondern er bezieht sich auf seinen Gewährsmann nur in allgemeinen Wendungen, wie "Avicenna spricht".

¹Heyne, Das deutsche Nahrungswesen, S. 88 ff.

Das Kochbuch Meister Eberhards ist folgendermaßen eingeteilt:

1. Verschiedenerlei Kochanleitungen (No. 1-24)
2. Diätetische Behandlung der "Küchenspeisen" (No. 25-61)
 - a. Pflanzliche Produkte (z.B. Gemüse und Hülsenfrüchte)
 - b. Obst (No. 40-54)
 - c. Tierische Produkte: Eier, Milch und Milcherzeugnisse (No. 55-61)
3. Diätetische Behandlung der Fische (No. 62-67)
 - a. allgemein
 - b. nach den einzelnen Fischarten (nur lateinisch, weshalb diese Teile nicht in den Text aufgenommen worden sind)
4. Brot (No. 68)

Nach diesem Kapitel sind Abhandlungen über Getreide und Hülsenfrüchte eingefügt, die hier außer Betracht bleiben, da sie ganz auf lateinisch geschrieben sind.

5. Vom Fleisch der Tiere (No. 69-87)
6. Eigenschaften der Speisen (No. 88-100)
7. Medizinische Öle (No. 101-113).

Kochanleitungen sind somit eigentlich nur die Rezepte No. 1-24. Hinzu kämen allerdings noch ungefähr 15-20 Rezepte, die auf dem herausgetrennten Blatt gestanden haben mögen. Die übrigen "Küchen"-Kapitel enthalten lediglich Angaben über den diätetischen Wert der einzelnen Nahrungs- und Genußmittel, sind also nur noch Gesundheitslehre. Selbst in den 24 Kochrezepten sind diätetische Angaben eingestreut, wie z.B.: "Merrich bricht den stein garr serr, wenn man in isset in der kost" (No. 2), "das ist ein salsen, die macht lustig zu essenn" (No. 3), "Das ist gut zu dem haubt vnd den synnenn" (No. 5), und nur noch selten werden im diätetischen Teil des Kochbuches kurze Bemerkungen über die Zubereitung eingeflochten, wie z.B. "Man soll sie schelen vnd mit weibem prot essenn ... Vnd wer zucker dar zu isset an brot, das ist noch pesserr" (No. 40). Solche Bemerkungen gehen nicht über das hinaus, was sich auch sonst in den Kräuterbüchern des Spätmittelalters bei den behandelten Pflanzen findet. Die Ölrezepte am Schluß enthalten demgegenüber wie-

der etwas genauere Vorschriften zur Herstellung des Öls neben den Angaben über seine medizinische Wirkung.

Für seine Rezepte und diätetischen Regeln hat Meister Eberhard, wie die anderen Autoren derartiger Schriften ja auch, ältere Quellen herangezogen. So stimmen z.B. allein vier der 24 Kochrezepte mit solchen des Würzburger Büches von guter spise überein, nämlich die Rezepte No. 4 (Würzburger Kochb. No. 45), No. 6 (Würzburger Kochb. No. 80), No. 7 (Würzburger Kochb. No. 55) und No. 11 (Würzburger Kochb. No. 56). Ein weiteres Rezept, No. 1, hat Ähnlichkeit mit dem Würzburger Rezept No. 84. Von diesen gemeinsamen Rezepten ist allerdings das Rezept No. 4 für "Erbsen am Spieß" sehr häufig in den altdeutschen Kochbüchern zu finden. Es steht z.B. auch auf Bl. 4^v im Wiener Cod. 2897 und auf Bl. 201^r im Wiener Cod. 4995, und eine ähnlich zubereitete Erbsenspeise steht im Mittelniederdeutschen Kochbuch (No. 36) und im Frühdruck von Staindl auf Bl. 33^r.

Von den übrigen Rezepten Meister Eberhards ist das Rezept No. 5 für die Speise aus Holunderblüten besonders häufig in reichen Variationen in der Kochbuchliteratur vertreten, vom Heidelberger Cod. pal. germ. 676 (Bl. 44^r) an, dem Wiener Cod. 5486 (Bl. 84^r), dem "Alemannischen Büchlein von guter Speise" (No. 36 und nochmals auf S. 204), der Küchenmeisterei (Bl. A vij^r), bis zum Kochbuch der Anna Weckerin (S. 178 f.) und dem Rumpolts (Bl. CXLIX^r, No. 108) ist es vorhanden. Sogar in einer einstmals dem Prager Erzbischof Chlumčanský gehörenden Hs. von Gottfrieds Pelzbuch ist es unter den Zusatzstücken eingetragen.³ Beliebt scheint auch das Rezept No. 17 in Eberhards Kochbuch gewesen zu sein, wir finden das "dreyerlej essens an einem visch" selbst noch im Kochbuchteil der fünften Auflage der Georgica curiosa aucta von Hohberg, also in einem Werk der klassischen Hausväterliteratur.⁴ Für vie-

³Gerhard Eis, Gottfrieds Pelzbuch, Südosteuropäische Arbeiten, 38 (Brünn u.a. 1944), S. 177.

⁴Teil III, Zusatz: Kochbuch, S. 13^b f.

le andere Rezepte und diätetische Regeln aus Meister Eberhards Kochbuch lassen sich Parallelen und Varianten in anderen Sammlungen nachweisen, wie der folgende Überblick erkennen läßt:

- No. 1 (Weichselsalse): Würzburger Kochb. (No. 84), Oeconomia ruralis et domestica (S. 84^a und S. 215^a f.), Georgica curiosa aucta (S. 198^a), Mittelniederdeutsches Kochb. (No. 4), Staindl (Bl. 41^v f.).
- No. 3 (Salse von Salbei, Petersilie, Minze und Pfeffer): De honesta voluptate (B-l. 1 2^v f.)
- No. 4 (Erbsen am Spieß): Würzburger Kochb. (No. 45), Mittelniederdeutsches Kochb. (No. 36), Staindl (Bl. 33^r), Wiener Cod. 4995 (Bl. 201^r), Wiener Cod. 2897 (Bl. 4^v), Donaueschinger Cod. 793 (Bl. 28^v, No. 9).
- No. 5 (Holunder-speise): Anna Weckerin (S. 178 f.), Küchenmeisterei (Bl. A vij^r), Gottfrieds Pelzbuch (S. 177), Alemann. Büchl. v. g. Sp. (No. 36 und S. 204), Rumpolt (Bl. CXLIX^r, No. 108), Heidelberger Cod. (Bl. 44^r), Wiener Cod. 5486 (Bl. 84^r).
- No. 6 (Speise aus Nußkernen): Würzburger Kochb. (No. 80), Wiener Cod. 5486 (Bl. 84^r).
- No. 7 (Speise aus "per visch"): Würzburger Kochb. (No. 55).
- No. 8 (Wurst aus Kalbsleber): Oeconomia ruralis et domestica (S. 74^a), De honesta voluptate (Bl. h 5^v), Rumpolt (Bl. XI^v f., No. 8).
- No. 10 ("Gespött"): Wiener Cod. 5486 (Bl. 89^v).
- No. 11 (Fladen von Fischen): Würzburger Kochb. (No. 56), Küchenmeisterei (Bl. A vj^r f.), De honesta voluptate (Bl. n^r).
- No. 14 (Eierkuchen): Anna Weckerin (S. 444), Kochbuch, hg. Joh. Voigt (S. 82).
- No. 17 (Dreierlei Essen an einem Fisch): Anna Weckerin (S. 121 f.), Georgica curiosa aucta (S. 13^b f.).
- No. 19 (Versalzene Speisen): Gabriel Fallopius⁵ (S. 440).
- No. 23 (Stockfisch): Anna Weckerin (S. 151).

Für die diätetischen Kapitel gibt es viele Parallelen in der älteren und zeitgenössischen Literatur. Außer den vom Autor selbst angeführten Quellen weisen folgende bekanntere Werke Parallelstellen auf: Das Buch der Natur von Konrad von Megenberg,⁶ Circa instans,⁷ Die Groß-Schüt-

⁵Wunderlicher Menschlichem Leben gewisser/ vnd sehr nutzlicher Secreten/ Drey Bücher (Frankfurt a.M. 1641).

⁶Hg. Franz Pfeiffer (Stuttgart 1861).

⁷Walter Damm, Die einzige bisher bekannte deutsche Fassung des Buches Circa instans (de simplicibus) nach einer Handschrift des 15. Jahrhunderts (Berlin, Math.-nat. Diss. 1939).

zener Gesundheitslehre, Macer Floridus und Arnold de Villanovas Regimen sanitatis salernitanum.⁸ Noch in den Werken von Colerus und Hohberg findet man ähnliche Angaben. Viele Gemeinsamkeiten sind aber zwischen unserem Codex und Platinas Werk De honesta voluptate aufzuweisen, und der noch ungedruckte Münchner Cgm. 303 vom Jahre 1457 enthält auf Bl. 29^r f. sogar die deutschen Rezepte von No. 55-87 mit den tierischen Produkten der "Küchenspeisen", den Fischen, dem Brot und dem Fleisch der Tiere fast wörtlich, wenn auch in anderer Reihenfolge.

Anleitungen zur Herstellung medizinischer Öle stehen schon in der Arzneimittellehre des Dioskurides,⁹ auf deutsch-italienischem Boden haben wir seit frühmittelhochdeutscher Zeit Zusammenstellungen von Ölrezepten aufzuweisen.¹⁰ Für den Überlieferungsreichtum an Rezeptfolgen und Einzelrezepten sollen einige Parallelanweisungen zur Herstellung von Rosenöl Zeugnis ablegen: Michel Schricks Büchlein von den gebrannten Wässern (Bl. b v^r), Passauer Wundarzney¹¹ (No. 91), Studien und Texte zur frühmittelalterlichen Rezeptliteratur (S. 144), Oeconomia ruralis et domestica (Teil II, S. 290 f.), Georgica curiosa aucta (Teil III, S. 182^b), Die 'Cirurgia' Peters von Ulm (Rezept No. 178),¹² Macer Floridus (S. 33), Das Buch der Natur von Konrad von Megenberg (S. 345).

Für manche diätetische Regeln und Ölrezepte lassen sich auch Gemeinsamkeiten mit der lateinischen De-re-rustica-Literatur nachweisen.

Das Büchlein Meister Eberhards geht nun nach den 24 Kochrezepten am Anfang in eine systematisch angelegte Gesundheitslehre über. Derartige Gesundheitslehren sind in der altdeutschen Literatur nicht selten, wie z.B. die Groß-Schütze-

⁸Wir haben den Druck von Cornelius de Zyryckzee (Köln 1507) benutzt.

⁹Julius Berendes, Des Pedanios Dioskurides aus Anazarbos Arzneimittellehre (Stuttgart 1902).

¹⁰Vgl. Henry Ernst Sigerist, Studien und Texte zur frühmittelalterlichen Rezeptliteratur, Studien zur Geschichte der Medizin, 13 (Leipzig 1923).

¹¹Hg. Heinrich Schubert (München, Med. Diss. 1954).

¹²Hg. Gundolf Keil, Forschungen zur Geschichte der Stadt Ulm, 2 (Ulm 1961).

ner Gesundheitslehre und das "Speisbüchlein" von Meister Anthimus oder die Diätetik auf Bl. 159^{rb}-168^{va} im Wiener Cod. 13647. Hierher gehört auch der Cgm. 415, der das Jambo-nino von Cremona zugeschriebene Kochbuch enthält (bisher ungedruckt). Dieses Kochbuch besteht nämlich überwiegend aus diätetischen Abhandlungen. Selbst deutsche diätetische Lehr-gedichte sind im 15. Jh. entstanden.¹³ Auch das Anhängen einer solchen Diätetik an eine Lehre zum Kochen, wie Meister Eberhard es tut, ist nichts Einmaliges. In Platinas Schrift De honesta voluptate ist eine derartige Diätetik den Koch-rezepten vorangestellt. Dies beweist, was man ja auch aus dem Anhängen kurzer regimina sanitatis an die Kochbuch-Frühdrucke ersehen kann, daß man sich des Zusammenhangs von richtiger Ernährung, Lebensführung und Gesundheit, für die bereits der griechische Arzt Hippokrates Regeln aufgestellt hat, auch im Mittelalter und in der frühen Neuzeit bewußt war.

Trotzdem kann sich natürlich die Frage erheben, ob die Diätetik und das Kochbuch, die im "Kochbuch Meister Eberhards" vereinigt sind, von einem Autor, nämlich von Meister Eberhard, zusammengestellt worden sind oder ob die Diätetik erst vom Abschreiber an Meister Eberhards "Kochbuch" angehängt worden ist, da doch ganze Kapitel der Diätetik im Cgm. 303 wiederkehren. Ein Beweis dafür, daß die beiden Teile bei Meister Eberhard nicht zusammengehören, wäre gegeben, wenn die 24 Kochrezepte oder die Diätetik geschlossen an verschiedenen Stellen in anderen Codices wiederkehren würden, so wie der erste Teil des Würzburger Kochbuches im Wiener Cod. 4995. Das Auftauchen lediglich von einzelnen Kochrezepten oder Teilen der Diätetik des Harburger Kochbuches in anderen Hss. wie im Cgm. 303 ist kein unbedingter Beweis dafür, daß beide nicht von Meister Eberhard zusammengestellt worden sind, denn solche Teile könnten auf gemeinsame Quellen zurückgehen, die sowohl Meister Eberhard als auch der Kompilator bzw. Schreiber des Münchner Codex benutzt haben, oder es

¹³ Eis, Groß-Schützener Gesundheitslehre, S. 41.

könnte letzterem sogar ein Auszug von Meister Eberhards Original vorgelegen haben. Zudem stehen diese Textteile in einer Sammelhs., dem Cgm. 303, von über 200 Blättern, die außer diesen diätetischen Regeln an anderer Stelle der Hs. Auszüge aus einer weiteren Diätetik enthält und in der in bunter Folge astrologische Anweisungen mit Aderlaßtraktaten, Pestregeln und Abhandlungen religiösen Inhaltes miteinander wechseln. Die Hs. enthält somit völlig unsystematisch aneinandergereihete Exzerpte aus den verschiedensten Gebieten. Die Tatsache, daß in beiden Teilen des Kochbuches Partien in Latein stehengeblieben sind, spricht wiederum dafür, daß sie auch beide von einem Autor zusammengestellt worden sind. Bezeichnenderweise werden im Cgm. 303 alle lateinischen Teile der Harburger Diätetik ausgelassen. Daneben kommen aber in diesem Münchner Codex in den übrigen Teilen der Hs. auch lateinische Textteile vor. Es muß folglich für diesen Teil des Cgm. 303 eine Zwischenstufe angesetzt werden, die von einem des Lateins unkundigen Schreiber verfertigt worden ist. Ein weiterer Faktor spricht aber noch für einen Autor für beide Teile der Harburger Hs., daß nämlich in den 24 Kochrezepten auch schon diätetische Bemerkungen eingefügt sind. Dies ist auch bei Platinas Kochrezepten der Fall, ohne daß sich zwischen den beiden Werken ein genaues Abhängigkeitsverhältnis aufzeigen ließe.

Für die Ölrezepte gilt die Frage natürlich erst recht, ob sie noch zum Kochbuch Meister Eberhards gehören oder ob sie erst vom Abschreiber hinzugefügt worden sind. Diese Frage ist bereits von Gerhard Eis ausgesprochen worden.¹⁴ Ein solches Hinzufügen ist denn auch bei Rezepten sehr leicht möglich, ein Rezept läßt sich nämlich beliebig aus einer Sammlung herauslösen und in eine andere Sammlung ähnlichen Inhaltes eingruppieren, ohne daß man ihm nach einer lautlichen Angleichung seine fremde Abkunft noch ansehen kann. Die Eingrup-

¹⁴"Nachträge zum Verfasserlexikon," S. 238.

pierung ist deshalb so leicht, weil in der Rezeptsprache gewisse Formeln und stereotype Wendungen immer wieder vorkommen, wodurch diese Prosagattung dann stilistisch ziemlich einheitlich wirkt. Andererseits kann ein solches losgelöstes Rezept in eine inhaltlich andersartige Sammlung hineingeraten. Auf diese Weise sind Kochrezepte vereinzelt oder in kleinen Gruppen in Arzneibücher und sonstige Rezeptsammlungen aus dem Gebiete der Eigenkünste gelangt, wie z.B. die beiden Kochrezepte auf Bl. 2^r des Harburger Codex und die Küchenrezepte auf Bl. 115^v-116^v im Cod. B 245 der Züricher Stadtbibliothek inmitten vorwiegend medizinischer und astrologischer Abhandlungen.¹⁵ Auch das Rezept für die Holunderspeise in der Hs. des Prager Erzbischofs von Gottfrieds Pelzbuch ist hier anzuschließen. Eine solche losgelöste Kleingruppe von Rezepten, die in einen fremden Zusammenhang geraten sind, stellen nun auch die Ölrezepte im Kochbuch Meister Eberhards dar, die üblicherweise in Wundarzneien und Antidotarien einen besonderen Abschnitt bilden.¹⁶ Sie haben mit Kochkunst und Ernährungslehre nichts mehr zu tun, sondern gehören zur Heilkunde.

¹⁵Leo Cunibert Mohlberg, Mittelalterliche Handschriften, Katalog der Handschriften der Zentralbibliothek Zürich, 1 (Zürich 1952), S. 11, No. 22.

¹⁶Vgl. Keil, Die 'Cirurgia' Peters von Ulm, S. 195 f.

V. BESTIMMUNG EINIGER DIALEKTMERKMALE
IM KOCHBUCH MEISTER EBERHARDS

A. Zum Konsonantismus

1. Zu den Labialen

Beim anlautenden bilabialen Verschlußlaut haben wir in den hd. Denkmälern in frnhd. Zeit sowohl p-Schreibung als auch b-Schreibung, wobei die p-Schreibung für die durch die ahd. Konsonantenverschiebung im Obd. aus germ. b entstandene Fortis p steht, die sich jedoch wohl schon spätahd. oder im Laufe des Mhd. in Teilen des Obd. wieder abgeschwächt hat in Richtung auf die stimmlose Lenis b oder eine Art Halbfortis hin. Im Md. hingegen ist das anlautende germ. b erhalten geblieben. Deshalb haben wir hier schon immer seit dem Auftreten der Denkmäler b- geschrieben. Unsere Hs. zeigt nun folgendes Bild:

b-Schreibung: (2) bricht/ (4) gebratenn, brot/ (6) brosem/ (7) gebraten/ (12) brot usw.

p-Schreibung: (1) piß, prot, pleibt/ (4) putternn/ (5) holderplut/ (7) per visch, peyß/ (8) weinperr, pratenn/ (9) pachen/ (10) putternn/ (11) pachenn/ (12) gepack, pachenn, pachenn/ (13) gepachens, pack/ (14) weinperr, packenn, panck usw.

Dabei kommt es häufig vor, daß die Schreibung im gleichen Rezept beim gleichen Wort zwischen b und p schwankt, z.B.:

(37) bös neben pös/ (40) und (68) brot neben prot/ (69) gebratenn neben gepratenn/ (111) bibergeyl neben pibergeyl

Wir haben in der Hs. somit ein Schwanken zwischen b- und p-, wie es für das Frnhd. im Ofrk. und Nürnberg. üblich ist gegenüber md. Schreibung mit b- und vorwiegender Schreibung mit p- im Bair.¹

¹MOSER, §137, 1; LESSIAK, S. 27 ff.; KRANZMAYER, §27, a, 4; PFANNER, S. 184 f.; HUTHER, §71; die eingeklammerten Zahlen bei den Beispielen beziehen sich auf die Rezeptnummern.

Die p- oder b-Schreibung ist dabei vom Auslaut des vorhergehenden Wortes unabhängig. Man kann sie also nicht auf Reste des Notkerschen Anlautgesetzes zurückführen, denn p- wie b- findet sich sowohl nach Vokal als auch nach stimmhaftem und stimmlosem Konsonanten:

p-: (1) ...sie, piß.../ geribens prot/ sie pleibt/ (4) in putternn/ (5) holderplut/ (7) nym per visch, die peyß/ (8) weinperr usw.

b-: (2) Merrich bric-ht/ (4) vnd brot/ (6) semell brosem/ (12) weissem brot/ (23) die brue/ visch brß usw.²

Die Vorsilbe be- erscheint in der Hs. in der Schreibung immer mit b, was zu dieser Zeit die Regel ist mit Ausnahme einiger Fälle aus dem Bair. und Nürnberg. mit w-Schreibung und aus dem südlichen Mbair. und Sbair. mit p-Schreibung:

(4) beslach/ (8) bestreich, beslach/ (17) bespreng, begeuß, begeuß usw.³

2. Zu den Dentalen

Bereits in mhd. Zeit geht anlautendes dr- (< wgerm. pr-) im Obd. in tr- über. Dieses tr-, das sich im 14. und 15. Jh. häufig in den obd. Hss. findet, kommt nun bei Meister Eberhard ebenfalls vor, jedoch nicht ausschließlich:

tr-: (51) trückenn/ (53) Weintraub, merr trawbenn/ (101) trück

dr-: (1) drew/ (17) dreyerlej/ (23) drej/ (24) drej/ (33) dritten/ (53) dreyenn/ (101) dreyssig/ (106) dritten/ (108) drittenn/ (112) drey, dreyssig

Die Hs. zeigt somit eine Verteilung von tr- und dr-, wie sie in den späteren altbairischen Drucken aus dem Gebiet München, Ingolstadt üblich ist, nämlich dr-Schreibung besonders bei drei und seinen Ableitungen, tr- besonders in drucken. Das Nürnberg. steht hierbei unter bair. Einfluß, während im Ofrk.

²BRAUNE, §103

³MOSER, §43 und §137, Anm. 2; LESSIAK, S. 27

im 14. und 15. Jh. dieses tr- (<wgerm. pr- nur vereinzelt erscheint.⁴

Ein Beispiel gibt der Text auch für vorvokalischen Wandel von anlautendem d- (<wgerm. p-) > t- in (68) tesem (neben gedeßmet). Das Schwanken in der Hs. zwischen d und t bei tesem und gedeßmet könnte nun auf einer genauen phonetischen Wiedergabe in den beiden Fällen beruhen, weil dieser Wandel wohl letztlich auf satzphonetische Ursachen zurückgeht (wgerm. p- > d-) t- nur nach stimmlosem Konsonanten am Ende des vorausgehenden Wortes), wie sie auch hier gegeben sind: vnd nit tesem hat.⁵ Jedoch findet man dieses anlautende t- für d- in tesem häufiger in den Wörterbüchern der frnhd. Zeit, wie z.B.:

teisem aus einem Wörterbuch vom Jahre 1440 und tesem aus einem Wörterbuch vom Jahre 1482, das in Nürnberg gedruckt wurde (nach DIEF. GL., S. 230^c, s.v. 'fermentare' und 'fermentum') und an teisemen geteismetes Brod (FRISCH II, S. 368^a, s.v. 'Teisem').

In den letzten Beispielen zeigt sich das t selbst nach der Vorsilbe ge-. Man kann somit daraus den Schluß ziehen, daß das ursprünglich von der Satzphonetik abhängende t in tesem/teisem bereits vom Auslaut des vorhergehenden Wortes unabhängig geworden war.

Eine andere Erklärungsmöglichkeit für das anlautende t- (<germ. p-) wäre in diesem Falle auch nach dem Schröderschen Assimilationsgesetz gegeben: germ. p- > ahd. d- > t- infolge eines stimmlosen Konsonanten im Wortinlaut.⁶

Ahd./obd. (einschließlich ofrk.) anlautendes t (<wgerm. d und wgerm. t vor r) unterliegt im Ofrk., Nürnberg., Schwäb., Mbair. und Nbair. seit spätmhd. Zeit der Rückbildung in Richtung auf die stimmlose Lenis d hin. Dieser Wandel ist somit eine Gegenbewegung zum Wandel von wgerm. p- > ahd. d- > t- im Obd. (Fall trückenn und tesem), und er zeigt sich in Hss. der

⁴MOSER, §142, 1, a, α und β.

⁵MOSER, §142, 1, b mit Anm. 2; LESSIAK, S. 115.

⁶Edward Schröder, Rezension von Wilmanns Deutsche Grammatik, Anzeiger für Deutsches Altertum und Deutsche Litteratur, 24 (Berlin 1898), S. 12 ff., zu §84, 2.

genannten Gebiete seit dem 14. und 15. Jh. in d-Schreibungen, die in bair. und nürnberg. Hss. etwas seltener, in Würzburger und schwäb. dagegen häufiger auftreten.⁷ Im Kochbuch zeigen sich von diesem Wandel mit einer Ausnahme keine Spuren:

Bewahrung von ahd. t im Anlaut (< wgerm. d): (1) thue, tuch, thue, thue, thue/ (4) tuch/ (6) thue, totternn/ (8) totternn, totternn, totternn/ (9) thue, thu/ (10) thue/ (11) thue/ (12) teick, teick, teick/ (13) teyck, teick usw.

Die einzige Ausnahme im Kochbuch Meisters Eberhards hierzu ist (37) gedruncken (< ahd./obd. tr- < germ. dr-). Dieser vereinzelt Form mit d- stehen aber zahlreiche Formen dieses Wortes im Text mit t- gegenüber: (27) trincket/ (37) trunckenn/ (50) truncken, trinckt/ (57) trinckenn/ (58) trinckt/ (94) getranck, tranck, trinckest.

B-ei (74) Turteltaub (ahd. turtulatûba < lat. turturella) ist d- eingetreten in einem von der 2. Lautverschiebung nicht erfaßten Lehnwort mit anlautendem t-. Das Schwanken zwischen d und t in Turteltaube ist besonders in md. Denkmälern bis ins 17. Jh. hinein verbreitet.⁸

Um eine Übernahme einer der Mundart nicht gemäßen Schreibweise aus dem Nd. handelt es sich vielleicht bei den Formen von verderben (41, 49, 76, 90, 99) mit nd. d statt des obd. und gemeinmd. auftretenden t. Jedoch ist hier die Frage nach dem ursprünglichen Dental im Ahd. bzw. Wgerm. nicht geklärt (ob auch wirklich wgerm. d oder nicht doch wgerm. p zugrunde liegt, wonach im ersten Falle ahd./ obd. t, im zweiten ahd./ obd. d Normalform wäre).⁹

Der Dental nach n schwankt in der Hs. zwischen d und t.

md: Landshut, vnd u.ö./ (9) vndereinander/ (10) fliessen-denn/ (11) sind/ (12) hinder/ (24) gesund, vngesund, verhinderung/ (28) enzündung/ (29) lendenn/ (31) swindel/ (32) wind/ (34) wind, lanndenn, landen/ (36) enczinndet/ (37) lendenn, hendenn/ (38) besunder, wundenn/ (39) gesund/ (40) vnder weilen/ (41) hinderst/ (43) winde usw.

nt: (14) vnter, vnter/ (68) vnter/ (77) vnter/ (99) gesunt-

⁷ MOSER, §143, a, α und β mit Anm. 1.

⁸ KLUGE, S. 799^b, s.v. 'Turteltaube'.

⁹ KLUGE, S. 813^b, s.v. 'verderben'; MOSER, §142, Anm. 2.

heyt/ (103) gruntletiche.

Dazu kommen noch drei Fälle mit -nt im unmittelbaren Auslaut: (56) hant, nymant, hant, neben denen Formen mit -nd stehen: (103) hand/ (112) hand.

Zur Ursache hat dieses Schwanken den schon in spätahd. Zeit erfolgten Übergang von obd. nt > nd, der im Bair. jedoch nur sehr beschränkt eingetreten ist. Es ist nun im Bair. in mhd. und frnhd. Zeit teilweise die Schreibung mit nd unter dem Einfluß des Alem. durchgeführt worden. Andererseits findet besonders bei hinder und under umgekehrt vom Bair. aus eine Beeinflussung der Schreibweise im Ofrk., wo mundartlich nd gilt, und im Nürnberg. statt, weshalb hier schon seit dem 14. Jh. hinter und unter neben den Formen mit nd stehen. Da die Hs. nun häufiger nd-Schreibung aufweist als nt-Schreibung, so entspricht dies sowohl der bereits seit mhd. Zeit in der bair. Schriftsprache üblichen Schreibweise mit nd unter alem. Einfluß als auch der ofrk. und nürnberg., wo umgekehrt unter bair. Einfluß sich Schreibungen mit nt finden.¹⁰

Anders ist das nt in (12) ein geruntenn zu beurteilen. Es handelt sich hier um das Part. Prät. zu rinnen, gerinnen, stv. III, dessen lautgesetzliche Form gerunnen lautet. Für den Inf. dieses Verbums sind zwar Formen mit Dental-Einschub belegt (z.B. DIEF. GL., S. 128^c, s.v. 'coagulare': berynnden und S. 142^a, s.v. 'congelare': zu samen gerynden), aber bei der in der Hs. gegebenen Form des Part. Prät. dürfte es sich wohl um eine Vermischung des Part. Prät. gerunnen mit dem Part. Prät. des zugehörigen Kausativums rennen, swv., handeln. Verschiedene derartige Mischformen sind belegt (GRIMM VIII, S. 1020 ff., s.v. 'rinnen').

3. Palatale und velare Gutturale

Anlautendes germ. k wird südobd. (auch mbair.) durch die 2. Lautverschiebung zur Affrikata. Man nimmt nun an, daß im Laufe des Frnhd. im Mbair. die Affrikata sich zu einem stark aspirierten k abgeschwächt hat. In vielen, aber nicht in al-

¹⁰ MOSER, §143, 2, a; HUTHER, §85.

len Denkmälern jener Zeit zeigt sich das in der Orthographie durch ch-, kch- oder kh-Schreibung. Im Kochbuch Meister Eberhards haben wir nur die Schreibweise mit k oder c (dies besonders vor Konsonanten), wie sie im Ofrk. von jeher und später auch im Nürnberg. in der frnhd. Periode herrschend gewesen ist:¹¹

kochenn, koch/ (1) erkaltenn/ (2) mandelkernn, kost/ (4) kraut/ (5) küe/ (6) kernn, clein/ (8) kalbs, kalb, clein/ (9) kuchenn, kolenn, kul/ (10) keß, keß, keß/ (12) knebel, knebel/ (14) kuchenn/ (15) kuchenn, clein/ (23) kalb, er-claub/ (24) krannck, kumbt, krannck, kocht usw.

Im Sbair. und Mbair. ist vermutlich schon in späthd. Zeit das im Auslaut verhärtete -g zur Affrikata (k_h) weiterverschoben worden, in der unbetonten Endsilbe -ig vielleicht sogar bis zum Reibelaut. Dieser Lautwandel wird in den sbair. und mbair. Denkmälern in der Schreibung -ch (besonders bis zur Mitte des 15. Jhs.) und kch (in der folgenden Zeit) sichtbar.¹² Im Nürnberg. kommt im 14. Jh. sowohl -ch-Schreibung vor als auch einfaches -c, -k und -gk.¹³ Im Mfrk. wird dieses -g ebenfalls zum Reibelaut und auch graphisch mit -ch wiedergegeben, dagegen wird im Rhfrk., Thür. und Ofrk. der ursprüngliche Verschlusslaut g in der Stellung im Auslaut bis auf gelegentliche Ausnahmen die ganze frnhd. Sprachperiode hindurch mit g wiedergegeben, wenn auch die Verhältnisse der gesprochenen Sprache z.T. davon abweichen.¹⁴ In Meister Eberhards Kochbuch finden sich folgende Schreibweisen für diesen Laut:

g: herczog/ (1) honig/ (3) lustig/ (6) genug/ (7) wenig, wellig/ (11) wenig/ (12) wenig, wenig/ (14) genug/ (22) durchsichtig/ (31) vnseinig, sichtag/ (36) hungrig, lustig, hiczig/ (37) hiczig/ (40) hiczig, weg/ (42) hiczig/ (47) zeitig/ (49) ritig/ (52) ritig/ (53) leichtiglichenn/ (54) grindig/ (55) dewig/ (56) wenig, wenig, wenig, lustig/ (57) honig, hiczig, honig/ (59) vndewig, vnlustig/

¹¹ PAUL, §51; MOSER, §149; PFANNER, S. 189 f.

¹² MOSER, §148, Anm. 38 und 40; PAUL, §97.

¹³ PFANNER, S. 189.

¹⁴ MOSER, §148, 3, b. -- MOSER, PAUL (§97) und MAUSSER (S. 63) bezeichnen die Schreibung tach für mhd. tac als typisch bair. Ein anderes -ch-Gebiet ist nach MOSER das Mfrk.,

(88) ding/ (89) ding

gk: (23) wogk/ (24) essigk/ (30) krefftigklichenn/ (50) lustigk/ (75) vnlustigk

ck: (42) slack/ (61) vnlustick/ (88) dinck/ (89) dinck

Bei der Schreibung mit -g ist hierbei die orthographische Bezeichnung der Auslautverhärtung aufgegeben, und bei -gk und -ck haben wir Konsonantenhäufung.¹⁵

Essig geht auf lat. *atêcum zurück, das im Ahd. und Mhd. als ezzih (> spätmhd. ezzeich) erscheint.¹⁶ Bei der im Text gegebenen Form ist der Vokal der zweiten Silbe gekürzt. Dadurch fällt die zweite Silbe von Essig mit dem Adjektivsuffix -ig zusammen, das ja im Sbair., Mbair. und Md. zur Affrikata und dann zum Reibelaut geworden und im Bair. später ganz abgefallen ist. In den beiden letzten Fällen ist es somit mit dem Adjektivsuffix -lich zusammengefallen. Man findet daher in frnhd. Zeit sehr häufig die Schreibung -ich für die Endsilbe -ig.¹⁷ Wenn nun hier gerade entgegengesetzt die Schreibung -ig für etymologisch richtiges und auch gesprochenes nachtoniges -ich eintritt, so dürfte das umgekehrte Schreibung sein. Neben dieser umgekehrten Schreibung findet sich die etymologisch richtige Schreibung mit -ich in nachtoniger Silbe in (2) merrich, merrich/ (16) pöttich/ (35) lattich/ (36) lattich/ (50) frölich/ (52) schedlich.

Das Nebeneinander von -ch- und -ck- in packenn (z.B. in (14)) und pachen (z.B. in (9)) rührt von den verschiedenen Formen her, auf die sie zurückgehen, nämlich packenn (ahd./ obd. pacchan) auf germ. *baknô < idg. *bhagnô, dagegen pachen < ahd. pahhan auf germ. *bakô < idg. *bhagô.¹⁸

während das Ofrk. und Rhfrk. in der Schreibung überwiegend -g haben. PFANNER (S. 206) zählt jedoch demgegenüber die Schreibung mit -ch für auslautendes -g im Nürnberg. zu den ofrk.-md. Erscheinungen. Seine Bezeichnung "ofrk." dürfte hiernach wohl nicht ganz richtig sein.

¹⁵MOSER, §29, 5 und §30, 1.

¹⁶KLUGE, S. 175^b f., s.v. 'Essig'.

¹⁷MOSER, §148, Anm. 40 und 43.

¹⁸KLUGE, S. 43^b, s.v. 'backen'. Eine andere Erklärung, nämlich backen nur als alte n-Ableitung mit ch im Präsens in Analogie zum Part. Prät. gebachen, findet sich bei PAUL,

Im Silbenauslaut wird in unserem Text, ganz nach dem in frnhd. herrschenden Gebrauch, der gutturale Reibelaut mit -ch wiedergegeben:

(4) slach, beslach/ (10) zeuch/ (33) roch (nhd. roh)/
(51) rauch (nhd. rauh) usw.

Ein Problem ganz anderer Art ist dies, ob nämlich die Bezeichnung (7) per visch, die nach Ausweis der Überlieferung desselben Rezeptes im Buch von gûter spise (No. 55) aus einer Form persich der Vorlage verschrieben ist, in der Entstehung als per visch eine andere Bedeutung erhalten hat. In frnhd. Zeit sind die Stockfische aus Bergen unter dem Namen bercvisch belegt.¹⁹ Beim Zusammenstoß dreier Konsonanten ist der Schwund des mittleren in der älteren Sprachperiode häufig zu finden, so z.B. analog bei dem Wort Bergiried, das in den Denkmälern als perfrît erscheint.²⁰ Somit ergibt auch die Lesart als per visch ('Stockfische aus Bergen') aus verlesenem persich einen Sinn für den Benutzer des Kochbuches, und das Rezept ist mit Stockfischen ebensogut zu gebrauchen.

4. Zu den Nasalen

Der in allen hd. Mundarten erfolgte Übergang des auslautenden m > n nach unbetontem Vokal (auch im Suffix -em/-eme) verursacht im älteren Frnhd. einen regellosen Wechsel zwischen -em und -en in der Schreibung. In unserer Hs. haben wir die Fälle (24) predenn (Pl. zu mhd. brâdem) mit Wandel des m > n und (6) semell brosem mit Erhaltung des m.²¹

Der Abfall des -en nach den Nasalen n, m und ng, eine typisch bair. Erscheinung seit spätmhd. Zeit, findet sich im Kochbuch Meister Eberhards nicht:

(1) einen/ (5) synnenn/ (8) einen, grunen/ (9) einen/ (10) pfannen/ (11) einen/ (12) darInnen, einen/ (14) pfannen, ynnenn/ (23) einen, pfannen, ynnen, pfannen/ (24) besprengenn/ (25) grymmenn/ (27) grymmenn, samenn usw.

Ausnahmen sind:

§163, Anm. 2 und §165.

¹⁹ LEXER III, Nachträge, S. 61, s.v. 'bercvisch' und ADELUNG I, S. 866, s.v. 'Berger-Fisch'.

²⁰ LEXER III, Nachträge, S. 61 f., s.v. 'bercvrit' und PAUL, §72.

²¹ MOSER, §133, 2.

²² PAUL, §2, 12.

(4) von gebratenn arbeissenn/ (12) mit eingeruntenn eyernn/ (37) trunckenn lewtenn (Dat. Pl.) / (50) truncken lewtenn (Dat. Pl.)

Der Schwund der Flexionssilbe -en ist bei den st. gebildeten Part. Prät. jedoch schon in mhd. Zeit weit verbreitet, und in den Fällen (4), (37) und (50) handelt es sich ja um derartig gebildete Partizipialadj. Der Verlust ihrer Flexionssilbe steht somit außerhalb der spätmhd. Sonderentwicklung im Bair.²³ Ebenso hängt die Verwendung von ein für einen im Akk. Sg. stm., wie z.B. in (21) ein guttenn wal und (23) ein wal nicht mit dieser bair. Entwicklung zusammen, sondern wir haben hier die Synkope des e der Endungssilbe, weshalb dann die beiden Nasale zusammenfallen. Diese Synkope kommt im Mhd. im Satztierton nicht selten vor.²⁴

Die Infinitive haben im Kochbuch durchgehend das auslautende -n bewahrt, während sonst im Ofrk., besonders in der Würzburger Gegend, schon im Ahd. Infinitive ohne -n bezeugt sind.²⁵

B. Zum Vokalismus

1. Die Diphthongierung der mhd. Längen i, ü und iu.

Die Diphthongierung der mhd. Längen, für die sich im Bair. schon im 12. Jh. Belege finden und die in der zweiten Hälfte des 14. Jhs. auch im Ofrk. durchgedrungen ist, ist in der Hs. durchgeführt:²⁶

mhd. i ei: (1) weichselnn, streich, pleibt/ (4) sein/ (5) zureiB/ (7) reyß, sein/ (8) weinperr, bestreich, seittenn, peterlein/ (10) schneid/ (12) weihennachtenn, weissem usw.

In der Endung -lich ist i hierbei durchgängig undiphthon-

²³PAUL, §138, Anm. 3.

²⁴PAUL, §47, 2.

²⁵FRANCK, §128 und MICHELS, §143, Anm. 3.

²⁶PAUL, §43.

giert geblieben:

(27) etlichenn/ (28) bescheidenlich/ (30) krefftigkli-
chenn/ (39) bescheydenlich/ (40) bescheydenlich, beschey-
denlich/ (47) sunderlich/ (49) shedlich, bescheidenlich/
(52) natürliche, natürlichenn, shedlich usw.

Es ist hier die im Bair. und Nürnberg. auftretende Diphthongierung von -līch > -leich nicht eingetreten, sondern Kürzung des -līch > -lich wie in den benachbarten Mundarten.²⁷ Dagegen ist das Diminutiv-Suffix -līn zu -lein diphthongiert worden:

(1) negellein, feblein/ (8) peterlein/ (9) peterlein/ (21) negellein/ (68) kuchlein/ (89) peterlein/ (93) lemleins, kelbleins/ (95) lemleins

Mhd. û, das zunächst zu ou geworden ist, geht dann im Bair. und später auch im Nürnberg. und Ofrk. noch in spätmhd. Zeit in au über. Diese Diphthongierung von û bis zu au ist auch durchgehend in der Hs. zu finden:

(1) auff/ (4) kraut/ (12) auß/ (14) aussenn/ (22) lawters/ (23) auff/ (24) herauß/ (35) kraut, traurigkeit/ (40) kawm, sauber usw.

Hierbei ist auch auff diphthongiert worden, das sonst mit Ausnahme des Bair. und der daran angrenzenden und von ihm beeinflussten Gebiete übereinstimmend in allen Mundarten eine Kürzung des û zu u erfahren und sich der Diphthongierung entzogen hat. Außerhalb dieses Gebietes ist bis in die Mitte des 16. Jhs. hinein in den Hss. die Schreibung vii/uif üblich, bis sich dann die bair. Schreibung überall durchsetzt.²⁸ Zu den vom Bair. beeinflussten Gebieten mit diphthongiertem û zählt das Nürnberg.²⁹ Die Ostteile des Ofrk. dürften vielleicht ebenfalls hierzu zählen. Die Aussprache auf ist heutzutage im ofrk. Raume Würzburg-Bamberg-Coburg-Schweinfurt üblich.³⁰

Eu/ew wird in unserer Hs. verwendet als Bezeichnung für ahd./mhd. iu, für den Umlaut von ahd./mhd. û und aw und iür die Gruppe ahd. iuw.

ahd./mhd. iu: (1) drew/ (2) geuß/ (4) seud/ (8) hewrigenn

²⁷ PAUL, §49, Anm. 1 und PFANNER, S. 181.

²⁸ MOSER, §77, 1 mit Anm. 5.

²⁹ PFANNER bringt auf S. 173 Belege aus Urkunden vom Jahre 1280.

³⁰ SPRACHATLAS, Karte 128.

/(10) fewrr, zeuch/ (12) zeuch, zeuch/ (14) geuß/ (16) geuß/ (17) begeuß, begeuß/ (23) geuß/ (24) fewerr, seudt/ (25) seudt, lewten/ (27) lewtenn, lewtenn, lewtenn usw.

Umlaut von û: (24) feuchtigkeit/ (30) feuchtigkeit/ (31) erseuiczenn, erseuiczenn, feuchtigkeit/ (32) feuchte, vnkeusch/ (33) feucht, vnkeusch, feuchtigkeit/ (34) feuchtigkeit/ (38) feuchtigkeit, feuchtigkeit/ (54) lewß usw.

Umlaut des a der Lautverbindung aw: (25) verdwet/ (40) verdwet/ (42) verdwet/ (43) verdwet/ (53) dewet usw.

ahd. iuw: (27) blewet/ (28) blewend/ (29) plewend/ (49) preut (ahd. briuwan neben brüwan)/ (52) newrr (Kontraktion über niur <ahd. niwâri) usw.

Auch das gerundete frnhd. ei (< mhd. f) wird mit eu bezeichnet: (14) scheubenn.

Die unterschiedslose Wiedergabe aller dieser Laute durch die Zeichen eu/ew ist im Md., Ofrk. und Nürnberg. geläufig, während im Bair. erst in der zweiten Hälfte des 15. Jhs. die hier vorher übliche Scheidung zwischen umgelauteiten Formen und unumgelauteitem altem iu aufgegeben wird.³¹

2. Die alten (mhd.) Diphthonge: ei, ou, ie und uo

Mhd. ei wird im Bair. über ai > oi > oa weiterentwickelt. Dabei wird die oa-Stufe um 1400 erreicht, die Schreibung bleibt aber auf der ai-Stufe stehen. Es wird dementsprechend in den bair. Hss. des 14. und 15. Jhs. regelmäßig ai für den alten (mhd.) ei-Laut geschrieben im Unterschied zu dem neu aus mhd. î entstandenen Diphthong, der durch ei/ey wiedergegeben wird. Im Md., Ofrk. und Nürnberg. hingegen wird der alte Diphthong monophthongiert, und zwar wird im Mfrk. und Omd. - teilweise noch in mhd. Zeit - ei zu ê. Auch im westlichen Teil des Ofrk. wird ei schon zu dieser Zeit zu ê. Dagegen wird im östlichen und südlichen Teil des Ofrk. und im Nürnberg. ei zunächst zu ai und dann im 14. Jh. zu â. Jedoch behauptet sich in diesen Teilgebieten des Ofrk. die alte traditionelle Schreibweise mit ei, erst seit der Mitte und vor allem seit dem Ende des 15. Jhs. dringt hier die ai-Schreibung von außen her in die Kanzleien ein, wohingegen nürnberg. Hss. des 14. und 15. Jhs. ziemlich regelmäßig ai gebrau-

³¹ MOSER, §80 und §82.

chen.³²

In unserem Text ist bis auf zwei Ausnahmen altes ei mit dem neuen ei < mhd. i zusammengefallen:

meyster, ein (so immer), Heinrichs/ (2) stein/ (4) eyernn/ (6) clein, eyer/ (7) peyß/ (8) clein/ (9) meyschen, eyer, heyß, eyerr/ (10) meyen, heyßt, eyer, meichßige, eyernn/ (12) teick, eyer, teick, heyß usw.

Die eine Ausnahme ist die Form (104) scharlay (auch im Gen. Sg. scharlas, denn das Fehlen des i/y beruht wohl auf einem Schreibfehler), der ein mlat. scariola, scharlelia oder sclaregia zugrundeliegt. In mhd. Denkmälern erscheint dieser Pflanzennamen meist als scharleie, scaleye, scharlach.³³ Die andere Ausnahme, allerdings auf andere Weise als bei der Form scharlay, ist bei (68) tesem und dem Part. Prät. gedeßmet zu finden. Hier ist das mhd. ei zu ê monophthongiert worden. Um ein versehentliches Weglassen des i kann es sich hier nicht handeln, weil das ê ja zweimal beim gleichen Wort fast hintereinander auftritt. Auch haben wir bereits erwähnt, daß tesem in derselben Lautform in dem in Nürnberg gedruckten Vocabularius theutonicus vom Jahre 1482 vorkommt. Der Beleg im Nürnberger Glossar zeigt somit ebenfalls ê < mhd. ei < ahd. ei/ai < wgerm. ai, denn zugrunde liegt germ. paism(i)an.³⁴ Dieses frnhd. ê < wgerm. ai findet sich nun zwar im Md. und in Teilen des Ofrk., besonders in der Würzburger Gegend und auf hennebergischem Gebiet, aber es dürfte auch Übergangsgebiete gegeben haben, auf denen von Dorf zu Dorf die Formen gewechselt haben. So weist das Hennebergische heute neben den monophthongierten Formen dèsem und dâsem auch dâisem mit Diphthong auf.³⁵

Es ist nicht anzunehmen, daß tesem zu den wenigen Fällen von ê < wgerm. ai gehört, die sich schon in ahd. Zeit im Bair.

³² MOSER, §79, I, 1 und II mit Anm. 6.

³³ LEXER II. S. 664. s.v. 'scharleie'.

³⁴ FRANCK ETYM. WB., S. 109^a, s.v. 'deesem'.

³⁵ SPIESS, S. 41, s.v. 'Deisem'.

und Frk. finden, denn von diesem Wort sind im Ahd. keine Formen mit Monophthongierung des ai belegt.³⁶

Für dieses ahd. ê (<wgerm. ai sind in der Hs. auch einige Fälle vorhanden, z.B. die männlichen Formen von zwei: zwen und zwen (11, 12, 24) und von beide: (47) ped und das Adj. wenig (7, 12, 24 u.ö.).

Der Diphthong ahd./mhd. ou ist in der Hs. durchgehend mit au/aw wiedergegeben:

(2) auch/ (5) haubt/ (26) auch/ (28) awgenn/ (29) frawenn/
(32) awgenn/ (33) haubt/ (34) Knoblauch, haubt, knoblauch/
(35) trawm/ (36) haubt, haubt, trawm/ (37) trawm/ (41)
haubt/ (43) haubt/ (45) haubt/ (46) auch/ (49) rauch usw.

Mithin ist im Kochbuch Meister Eberhards ahd./mhd. ou mit dem neuen aus mhd. û entstandenen Diphthong zusammengefallen.

Von der Entwicklung des ahd./mhd. ou > â, die seit dem 14. Jh. im westlichen, südlichen und östlichen Teil des Ofrk. und im Nürnberg. belegt ist, zeigen sich in der Hs. keine Spuren, auch nicht in der Stellung vor Labial und ch, wo sogar im Bair. Monophthongierung stattgefunden hat.³⁷ Wir finden in unserem Text auch keinen Umlaut des Diphthongs in dem Wort haubt, das in manchen Denkmälern aus dem westlichen Teil des Ofrk. (Würzburger Gegend) in frnhd. Zeit als heubt erscheint.³⁸

Dem in spätmhd./frnhd. Zeit im N Bair. stattfindenden Wandel von mhd. ie zu ei könnte der Fall (10) ey (< mhd. ie in der Bedeutung 'dann') zuzuschreiben sein (wenn es sich hier nicht um einen Schreibfehler handelt).³⁹ In allen übrigen Fällen ist mhd. ie entweder erhalten geblieben oder erscheint als einfaches i:

ie: Hienach/ (1) die (so häufig), sie (so häufig), siedenn, sieden, vier/ (10) fliessendenn/ (14) wie/ (16) siedenn/ (21) siedenn/ (23) siedenn, siedenn/ (24) hienach, wie, trieff/ - Hienach/ (25) schier/ (29) vier/ (31) tieff, tieff, siedenn/ (33) vierdenn/ (34) vierden usw.

i/y: (29) nyren/ (31) sichtag/ (34) richenn/ (41) richenn/ (46) dy/ (50) dy/ (51) auBrichenn/ (53) nyren/ (56) nyren/ (57) sichtagenn, nymant/ (62) flissendenn, sichtagenn/ (74) sichtagenn/ (87) nyren usw.

³⁶FRANCK, §31; SCHATZ, §13, b und c; GRAFF V, S. 232^b f., s.v. 'deismo'.

³⁷MOSER, §79 mit Anm. 9; HUTHER, §52; PFANNER, S. 176 f.

³⁸MINNEBURG, S. 260.

³⁹MOSER, §81, 3; KRANZMAYER, §17, a, 2.

Die Fälle mit ie sind folglich im Kochbuch weitaus häufiger als die mit einfacher i-Schreibung.

Mhd. ie ist nun im Omd. und östlichen Teil des Ofrk. im Laufe des Mhd. zu î geworden. In der Schreibung macht sich der Wandel auf diesen Gebieten bemerkbar durch das Schwanken zwischen der historischen Schreibweise mit ie und der phonetischen mit einfachem i. In der Westhälfte des Ofrk. ist dagegen mhd. ie, wie ja auch im Mbair. und Sbair., erhalten geblieben, der Diphthong wird aber in der Schreibung - im Gegensatz zu dem hier etwas konservativeren Bair. - nur teilweise bewahrt. Auch im Nürnberg. kommt die Schreibung i für mhd. ie schon vor Ende des 14. Jhs. vor.⁴⁰

Mhd. uo wird im Kochbuch in der Regel nur durch bloßes u wiedergegeben:

(1) gutte, glut, tuch, glut, gut, gut/ (<) gutte/ (4) tuch, darzu/ (5) muß, mus, gut/ (6) mus, genug/ (7) muß/ (9) ku-
chenn/ (10) darzu/ (11) zu/ (13) gutter/ (14) gut, ku-
chenn, genug, gut/ (15) kuchenn/ (16) zu, fuß usw.

Die Entwicklung des mhd. uo entspricht der des mhd. ie: es ist im bair.-alem. Raum in frnhd. Zeit als Diphthong erhalten geblieben. Allerdings ist auf diesen Gebieten - mit Ausnahme des Nbair., wo uo zu ou geworden ist - der zweite Bestandteil des Diphthongs etwas abgeschwächt worden. In bair. und schwäb. Hss. wird er jedoch im 14. und 15. Jh. infolge Schreibernachlässigkeit teilweise durch bloßes u wiedergegeben. Auch in der Westhälfte des Ofrk. ist der Diphthong erhalten geblieben, aber bereits gegen Ende des 14. Jhs. dringt hier in der Kanzleisprache die Schreibung mit u stärker durch, während in der Osthälfte des Ofrk., wie auch bei mhd. ie, schon im Laufe der mhd. Zeit û an seine Stelle getreten ist. Das in manchen Hss. dieser Gegend vorkommende û hat nur rein graphische Bedeutung, es dient nämlich zur Kenntlichmachung des Zeichens u gegenüber n, es steht deshalb meist auch für andere u-Laute. Die auf diesem Gebiet gelegentlich erscheinenden Formen mit ue bezeichnen entweder nur die Länge des u oder, besonders

⁴⁰MOSER, §81, 1 und 2; HUTHER, §56; PFANNER, S. 177 f.

bei dem häufig vorkommenden tuen, Zweisilbigkeit.⁴¹

Bei ahd./mhd. uo stimmt somit unser Text vornehmlich mit den Gepflogenheiten im östlichen Teil des Ofrk. überein.

Auch für die bloße Kennzeichnung des u gegenüber n durch u gibt unsere Hs. ein Beispiel, nämlich in (68) rüčkenn prot mit Beibehaltung des germ. u vor i der Folgesilbe (Adj.-Suffix -in).⁴²

Um Längebezeichnung wird es sich in den Fällen (47) mit (◀ mhd. muot), (62) schüppenn (◀ mhd. schuopen) und (94) zü handeln. Das zur B-ezeichnung der Länge über das u gesetzte Zeichen ist dabei zu zwei Punkten verflüchtigt.⁴³ Es könnte sich hier aber auch um Formen aus dem westlichen Teil des Ofrk. handeln (Würzburger Raum) oder aus dem Nürnberg., denn in beiden Gebieten wechseln alle drei Bezeichnungen für mhd. uo, bloßes u, u und u miteinander.⁴⁴

Die zweite Sg. Imp. von tun erscheint bei Meister Eberhard normalerweise als thue (1, 6, 9 usw.) neben nur vereinzelt thu (9). Zugrunde liegt hier ahd. tuo aus älterem noch undiphthongiertem tō. Bei dieser Form in unserer Hs. kann sich aber auch der zu ue abgeschwächte Diphthong unter dem Einfluß von Analogieformen anderer stv. zur 2. Sg. Imp. der swv. erhalten haben. In den übrigen Formen des Verbums ist denn auch der Diphthong nicht erhalten: (21) thun/ (23) thun/ (26) thut/ (33) thund/ (40) thut usw. Solche analoge Bildungen finden sich sowohl im Md. als auch im Obd.⁴⁵

B-ei (57) rwenn 'ruhen' (◀ mhd. ruowen, ruon, swv., mit weiteren Nebenformen) ist ebenfalls die Bezeichnung des Diphthongs aufgegeben worden. Hier wird lediglich der Vokal u durch das Zeichen w wiedergegeben. Eine derartige Wiedergabe des u kommt seit dem 14. Jh. vor.⁴⁶

3. Synkope und Apokope des unbetonten e

3. Sg. Präs. Ind.:

Hier ist zwar in der Mehrzahl der Fälle Synkope des e eingetreten, aber es finden sich daneben auch zahlreiche Formen, in denen das e bewahrt ist, und zwar selbst nach r und nach Dental, wo bereits in der mhd. Zeit häufig Synkope vorkommt.⁴⁷ In den ersten dreißig Rezepten gibt es hierfür folgende Beispiele:

⁴¹ MOSER, §81, 1 und 2.

⁴² KRANZMAYER, §5, h.

⁴³ MOSER, §9 mit Anm. 1 und 3.

⁴⁴ PFANNER, S. 178; HUTHER, §57.

⁴⁵ MOSER EINFÜHRUNG, §178.

⁴⁶ MOSER, §15.

Formen mit Synkope: (1) pleibt/ (24) volgt, schaft, kocht, seudt/ - volgt/ (25) kelt, hiczig, speißt, seudt, macht, schaft, stufift, wirt, verdewt/ (26) kelt, derrt, speist/ (27) speist, schaft, kumbt, spricht/ (28) seudt, spricht/ (29) spricht, spricht, seudt, reinigt, wechst, treibt/ (30) seudt

Formen ohne Synkope: (26) stopffet/ (27) blewet, keltet, isset, trincket, schaft; Beispiel nach r: (111) verirret

Vorsilbe be-:

Hier ist überall die unabgeschwächte Form erhalten geblieben mit Ausnahme der Form (1) pleibt, der aber die Form (41) beleibt gegenübersteht.

Vorsilbe ge- beim Part. Prät. und bei gleich:

Formen mit Erhaltung des e sind die Regel.

Formen mit e: gemacht/ (1) geribens/ (4) gebratenn, gesotenn/ (6) gesotenn/ (7) gebraten, gemengt/ (11) gemengt/ (12) gepack, geruntenn/ (13) gestroczt, gepachens/ (21) gestossen/ (22) gestanndenn/ (24) gebratenn/ (29) gesotenn

Formen ohne e: (41) gessenn/ (42) gessenn/ (57) gessenn/ (62) ganngenn/ (93) ganngenn/ (100) gessenn, gessenn, ganngenn

Neben diesen Formen stehen die Fälle (65) gegangenn/ (97) geessenn/ (98) gegangen/ (99) geessenn mit Erhaltung des e. Auch gleich erscheint überwiegend mit e: (88) geleich, geleich/ (102) geleich/ (104) geleich. Daneben steht (102) gleich.

Gen. Sg. stm. und stn.:

Hier haben wir fast immer Synkope des e:

(8) kalbs/ (12) melbs/ (24) wassers/ (25) plutz/ (28) plutz/ (29) vnflatz/ (34) grads/ (49) munds/ (55) pluts/ (62) schleims/ (64) essigs/ (69) plutz, plutz, essigs/ (79) Sweins fleisch/ (91) essigs/ (94) iars, jars usw.

Daneben steht unsynkopierte (40) plutes.

2. Sg. Imp. der swv.:

Es treten überwiegend apokopierte Formen auf.

Apokopierte Formen: (1) secz, secz/ (4) steck/ (5) mach/ (6) wurcz/ (7) peyß/ (8) hack, würcz, leg/ (12) leg, secz/ (13) mach, wurcz, mach/ (14) hack, richt/ (16) deck/ (17) leg, bespreng/ (23) schüt, erlaub, leg, ferb

Formen ohne Apokope: (10) richte/ (24) tötte, prate

Ein Beispiel für eine Form, in der das e selbst nach l erhal-

⁴⁷PAUL, §47 und §155.

ten ist, ist (105) Fülle.

Nom. Akk. Pl. der stm.:

Bis auf wenige Ausnahmen ist die Apokope durchgeführt.

(2) mandelkernn/ (6) nuß kernn/ (7) per visch/ (21) swarcz fisch, visch/ (24) tag/ (31) lewtt (bisher alle Beispiele im Akk.), lewtt (Nom.)/ (34) wind (Akk.)/ (40) Mandel kernn (Nom.)/ (49) Pfirsing (Nom.), pfirsing (Akk.), wurmm (Akk.), pfirsing (Akk.)/ (57) lewtt (Nom.)/ (62) fisch (Nom.) usw.

Ohne Apokope finden sich in diesen Rezepten die Belege:

(42) lüfte (Akk.)/ (43) winde (Akk.)/ (62) ele (Nom.)

Formen des Adj. im Nom. Akk. Pl. stn. und Nom. Sg. stf.:

Bei den Neutra erscheinen ohne Apokope:

(29) ire recht (Akk.)/ (42) alle giftt (Akk.)/ (55) weiche hennen eyerr (Nom.)/ (69) iunge tier (Akk.), alte hunerr (Nom.)/ (89) dise ding (Nom.)/ (90) feiste ding (Akk.), andere gelider (Akk.)/ (93) keine eyer (Akk.), weiche eyerr (Nom.)/ (96) dise ding (Nom.)/ (99) junge huner (Nom.)/ (100) weiche eyer (Akk.), junge huner (Akk.)/ - etliche ßl (Nom.)

Mit Apokope:

(4) vil eyerr (Akk.)/ (28) vinsterr awgenn (Akk.)/ (32) schön awgenn (Akk.)/ (55) gebratenn eyer (Nom.), weich hennen eyer (Nom.)

Im Ahd. gehen diese Formen im Obd. auf -iu aus, im Frk. später auf -u. Im 12. Jh. macht dieses iu im Bair. die Diphthongierung zu eu mit und bleibt in frnhd. Zeit zunächst in dieser Form bestehen. Ein Beispiel ist in unserem Text hierfür (1) drew. Diese Form drew/dreu kennt auch die Würzburger Urkundensprache.⁴⁸ Die übrigen Formen in unserem Kochbuch gehen alle entweder auf -e aus oder weisen selbst noch Apokope dieses -e auf. Zu den Fällen mit Apokope gehören (4) vil eyerr und (28) vinsterr awgenn. Beide fallen unter das mhd. Apokopierungsgesetz nach r und l bei vorausgehendem kurzem Tonvokal.⁴⁹ Dies ist jedoch bei den übrigen Beispielen nicht der Fall.

Ausgangsgebiet der Apokopierung ist nun das Bair., dem sich bald das Ofrk. anschließt (M Bair. schon seit 12. Jh. belegt).⁵⁰ Während aber im Bair. die Adj.-Endung im Nom. Akk. Pl. stn. als eu erhalten bleibt, kann die entsprechende Form im Ofrk., die hier schon in mhd. Zeit zu e (< ahd. u) abgeschwächt worden ist, der Apokope unterliegen nach dem Beispiel der übrigen Kasusformen auf a, die schon im Ahd. auf e oder o ausgehen und deshalb als erste - auch im Bair. - apo-

⁴⁸HUTHER, §50.

⁴⁹PAUL, §47.

⁵⁰KRANZMAYER, §27, d, 2; PAUL, §47.

kopiert werden. Nachdem jedoch die Endung im Nom. Akk. Pl. stn. zunächst dem allgemeinen Zug zur Apokope nachgegeben zu haben scheint, werden dann diese End-e, selbst in der gesprochenen Sprache, nach 1500 überall wieder eingeführt, und auch unsere heutigen Mundarten kennen im Nom. Akk. Pl. stn. die unapokopierte Form des Adjektivs. Dadurch wird der Verlust funktionell wichtiger Adj.-Endungen vermieden.⁵¹ Unser Text ist mit seinen Beispielen ohne End-e infolgedessen auch noch vor 1500 anzusetzen.

Für den Nom. Sg. stf. finden sich gleichfalls einige Fälle im Text, die kein End-e haben, z.B. (76) starck speyß und (99) groß kalt speyß.

Hier braucht es sich allerdings nicht um Apokope des e zu handeln, sondern es kann auch die unflektierte Form des Adjektivs vorliegen, die in attributiver Stellung im Pl. ja nicht vorkommt und deshalb nicht zur Erklärung der endungslosen Formen im Nom. Akk. Pl. stn. herangezogen werden kann.

4. Verdumpfung des ahd./mhd. â zu ô

Die Verdumpfung ist in der Hs. nur in wenigen Fällen durch o-Schreibung bezeichnet, und zwar nur von mhd. â zu ô, mhd./nhd. a und mhd. a, das erst durch die sog. nhd. Dehnung lang geworden ist, sind durchgehend bewahrt geblieben.

Verdumpfung von â zu ô: (4) brot/ (23) wogk 'Waage'/ (29) blosenn/ (36) schloffenn/ (51) zumol/ (53) blosenn u.ö./ (57) ein mol/ (66) gebrotenn, schloff/ (82) gebrotenn/ (96) frûmol

Es kommen die meisten dieser Wörter daneben auch in nicht verdumpfter Form vor:

(4) gebratenn/ (24) prate/ (40) schlaffenn/ (55) gebratenn/ (57) schlaffenn

Im Bair. sind alle drei a-Laute, mhd. â, mhd. a, das durch die nhd. Dehnung gelangt worden ist, und mhd. a, das auch im Nhd. kurz geblieben ist, verdumpft worden, in Teilen des Md. ebenfalls, dagegen sind im Ofrk. nur die beiden ersten a-Laute verdumpft worden und im Alem. sogar nur teilweise mhd. â. Unser Text folgt nun bei der Verdumpfung zwar der Lautentwicklung im Alem., aber auch in den übrigen Gebieten gibt es Hss., meist sind es die sorgfältiger geschriebenen, in denen überhaupt keine o-Schreibung für die mhd. a-Laute - oder höchstens für mhd. â - zu finden ist.⁵²

⁵¹ LINDGREN, S. 195 ff.

⁵² KRANZMAYER, §1, a und b; MOSER, §69 und §75; HUTHER, §26 und §29; PFANNER, S. 169.

Die seit dem 14. Jh. auftretende Vermischung des lokalen dâ(r) mit dem temporalen dô ist auch im Kochbuch vorhanden:

(14) do mit/ (23) do mit/ (24) do vonn, do von/ (28) do vonn/ (29) do (der stein wechst) (31) do von usw.

Erhaltung des lokalen dâr: (9) darzu, dar ein/ (10) darzu, dar mit/ (14) dar vnter, dar ein/ (21) dar an/ (23) dar vonn, dar ein, dar ynnen/ (24) darnach, dar durch usw.⁵³

Bei der Form (67, Anm. 44) oel 'Aal' müßte die Verdampfung des â zu ô so früh eingetreten sein, daß der seit spätmhd. Zeit eingetretene Wandel des mhd. ô zu o im westlichen Mhair., Oschwäb. und in Teilen des Ofrk. (Würzburg) dieses Wort noch mit ergriffen hat. In der Schreibung kommt der Wandel von ô zu o in den Hss. dieser Gebiete im 14. und 15. Jh. durch oe-, ô- oder be-Schreibungen zum Ausdruck.⁵⁴ Gerade das Ofrk. hat ahd./mhd. â über ô hinaus zu ô verdampft im Gegensatz zu großen Teilen des Mhair., das ô dafür hat, und zum Nhair., in dem mhd. â zu ou geworden ist.⁵⁵ Eine "Zerdehnung" dieses neu aus mhd. â entstandenen ô-Lautes ist im Ofrk. bezeugt. Sie kommt z.B. in der Würzburger Kanzleisprache vor, nur ist sie hier durch die Schreibung ë wiedergegeben.⁵⁶

Auch (66) ol dürfte diesen Wandel des ô zu o mitgemacht haben, was in diesem Falle in der Schreibung jedoch nur durch ein Akut-ähnliches Zeichen über dem o ausgedrückt ist, falls es sich dabei überhaupt um ein Schreibzeichen handelt. (Im Text ist dieses Zeichen nicht wiedergegeben worden.) Ein weiterer Beleg für die "Zerdehnung" bei dem Wort Aal findet sich im Vocabularius rerum Fol. von 1429 (nach DIEF. GL., S. 35^a f., s.v. 'anguilla'): ôl.

Abgesehen von diesen Fällen enthält das Kochbuch Meister Eberhards keine oe- oder ô-Schreibungen für mhd. ô oder gar â, sondern nur bloßes o, wie z.B.:

(8) rot/ (12) brot/ (14) lot/ (31) ponn

5. Rundung und Entrundung von e, ê, i, ie, ö, œ, ü und üe

Mit der Entrundung von mhd. ö zu e, œ zu ê, ü zu i und iu zu î geht ungefähr gleichzeitig die Rundung von mhd. e und i einher in der Nachbarschaft von Labialen, w, sch und l. Die vom Mhair. ausgehende Entrundung des œ zu ê (gegenüber der Diphthongierung im Nhair.) findet sich in der Hs. bei (58)

⁵³MOSER, §75, Anm. 6.

⁵⁴MOSER, §78, 3; HUTHER, §36 und §38.

⁵⁵KRANZMAYER, §1, b und e; MOSER, §75, 3.

⁵⁶HUTHER, §26.

stest 'stößt'. In den übrigen Fällen wird mhd. œ bewahrt:

(24) bosen, böser u.ö./ (49) tët 'tötet'/ (50) frölich/
(57) horr/ (88) tötten usw.

So ist auch mhd. ö bewahrt in:

(10) gespöt/ (16) pöttich/ (81) rechböck/ (94) störch/
(101) öl/ (105) locher, köplichen usw.,

also vielfach bei benachbartem Labial oder l.

Rundung des e zu ö ist z.B. bei (9) löffel (< mhd. leffel) unter dem Einfluß des benachbarten l und bei (41) granat öpfel unter dem Einfluß des benachbarten p eingetreten.⁵⁷ Demgegenüber ist der ungerundete Vokal auch in Fällen erhalten, in denen sich in der nhd. Schriftsprache der gerundete durchgesetzt hat, wie z.B. in (28) erleschenn und (41) leschen trotz des benachbarten l, auch bei derrt (26 u.ö.), wobei hier jedoch die nhd. Form mit ö unter Anlehnung an dorren entstanden ist und somit nicht auf Rundung unter dem Einfluß der Nachbarlaute beruht.⁵⁸

Die Laute ü und üe sind im Text nicht entrundet.

ü: (6) susser, rurr/ (12) full/ (23) über/ (37) gesücht/
(39) nücz

üe: (5) küe/ (23) brue/ (58) glüend usw.

Andererseits findet Rundung statt von i zu ü in (7) und (12) wurff 'wirf' nach woraufgehendem w.

Das Nebeneinander der beiden Formen (36) enczinndet und (38) enczundt (mit Synkope des e der Präteritalendung) ist wohl entstanden durch die Entrundung des ü zu i bei (36) enczinndet. Jedoch besteht hier auch die Möglichkeit, daß das Part. Prät. (36) enczinndet eine Mischform ist aus den beiden Verben mhd. enzinden stv. 'sich anzünden, brennen, glühen' (itr.) und enzünden swv. 'etwas entzünden' (tr.). Das Prät. des stv. enzinden wäre dann mit Dental gebildet in Analogie zu enzündet (Prät. des swv. enzünden) anstelle der zu erwartenden Form enzunden nach den stv. III.⁵⁹

⁵⁷PAUL, §45; HUTHER, §37; MOSER, §65 f.

⁵⁸MOSER, §65, Anm. 8.

⁵⁹LEXER III, Nachträge, S. 150, s.v. 'enzinden'.

In (50) kütenn 'Quitten' liegt keine Rundung eines i zu ü vor, sondern diese Form geht zurück auf lat. cotonea / ahd. kutinna < mhd. küt(t)en gegenüber einer Form mit ki-/kwi- (< ahd. qitina, frk. quidena), die auf lat. (malum) cydōnium zurückgeht. Die Form kut(t)en, kütte(n) ist im Mhd. und Frnhd. die häufigere.⁶⁰

6. Bezeichnung der Umlaute von a, o und u.

Im Kochbuch Meister Eberhards werden der Primärumlaut, der Sekundärumlaut, ahd./wgerm. ë (z.B. (6) kernn, (7) per visch) und ahd. ê (z.B. (38) serr) durch das eine Zeichen e wiedergegeben. Eine besondere Bezeichnung für den Sekundärumlaut kennt die Hs. nicht.

Primärumlaut von a: (24) genß 'Gänse' / (29) pesserr / (30) krefftigklichenn / (38) pleter / (40) schelen / (44) veste / (50) fert 'fährt' usw.

Sekundärumlaut von a: (10) slecht / (23) ferb / (27) keltet 'kältet' / (29) wechst / (31) dermen / (43) gedermm / (49) sterckt, shedlich / (50) sterckt u.ö. / (57) kelten / (95) lemleins usw.

Umlaut von â: (24) predenn (zum Sg. mhd. brâdem) / (31) wenn (ahd. wân(n)en)

Der Sekundärumlaut von a und â wird im Mbair. und Sbair. in der Zeit vom 12.-16. Jh. meist durch besondere Zeichen (â, ä, á oder æ) wiedergegeben. Im Md. und Ofrk. dagegen dient das Zeichen e zur Bezeichnung aller e-Laute. Im Nürnberg. und Nbair. wird in drei Vierteln aller Fälle in den Hss. unter md. Einfluß ebenfalls keine Sonderbezeichnung des Sekundärumlauts gegenüber den übrigen e-Lauten vorgenommen. Eine solche Schreibweise haben wir folglich auch in unserer Hs. vor uns.⁶¹

Zur Bezeichnung des Umlauts von o/ô und u/uo sind nur im Obd. eigene Zeichen vorhanden. Im Ofrk. und noch im Nürnberg. bleiben hingegen im 14. und 15. Jh. vielfach die Umlaute dieser Vokale nach md. Schreibgebrauch unbezeichnet.⁶² Im Kochbuch Meister Eberhards werden die Umlaute bald bezeichnet, bald nicht. Auch die Art des Umlautszeichens schwankt

⁶⁰KLUGE, S. 575^b, s.v. 'Quitte'.

⁶¹MOSER, §70 und §76; LÖFSTEDT, S. 51; HUTHER, §27, §30 und §32 f.

⁶²MOSER, §16, §25 mit Anm. 3; PFANNER, S. 170 f., S. 175 und S. 179; HUTHER, §37, §40, §44 f. und §58.

zwischen darübergesetztem e, einem einzelnen darübergesetzten Punkt oder Akut, zwei nebeneinander- oder übereinandergesetzten Punkten oder Strichen, wie z.B.:

(30) bōse/ (24) bōsen, bōsen, böser/ (35) boß

B-eim Umlaut von mhd. uo sind die Verhältnisse ähnlich.

C. Einiges aus der Formen- und Wortbildungslehre

1. Verben

Das Verbum werden weist in seinem Formenbestand in der Hs. einige bemerkenswerte Eigentümlichkeiten auf. In (10) werr (3. Sg. Präs.) fehlt das d. Dies dürfte als ein Schreibfehler anzusehen sein, denn die Hs. hat hier wer mit einem Abkürzungszeichen für r, mit dem der Schreiber in diesem Falle wohl die Abkürzung rd zum Ausdruck bringen will. Das e in dieser Form, neben der sonst das lautgesetzliche wirt vorkommt (z.B. in (1), (16), (22) u.ö.), könnte auf Formenausgleich nach dem Präs. Pl. beruhen. Dieser Formenausgleich ist im Md. sehr verbreitet, da er dort durch den sich in mhd. Zeit vollziehenden Lautwandel von mhd. i > e begünstigt wird. Dieser Lautwandel ist im Ofrk. und Nürnberg. nur vor r + Konsonant eingetreten, was allerdings auf unser Beispiel zutrifft.⁶³ Wahrscheinlich handelt es sich bei unserer Form aber nicht um die 3. Sg. Präs. Ind., sondern um die 3. Sg. Präs. Konj. mit Apokope des End-e. Diese Form heißt ja lautgerecht werde. Bei der Form (94) wernn 'werden', neben der sonst immer die Form mit Dental steht (z.B. in (9) werdenn und (13) werdenn), ist das d nicht aus Versehen ausgelassen worden, sondern wir haben hier eine der Aussprache gemäße Schreibung. Solche verkürzte Formen ohne d finden sich schon im Mhd. im Satzstiefen.⁶⁴

Sicherlich nicht um Formenausgleich handelt es sich bei (49) und (90) verderbt (3. Sg. Präs. Ind.), denn es ist hier nicht das stv. III verdirbt 'verdirbt, stirbt' (itr.) ge-

⁶³MOSER, §72 mit Anm. 6.

⁶⁴LEXER III, S. 775 ff., s.v. 'werden' und PAUL, §47, 2.

meint, sondern das swv. verderbt 'verdirbt (etwas), tötet' (tr.). Die Form des stv. III verdirbt steht z.B. in (76) und (99).⁶⁵

Die Form (53) brennenn mit e statt der sonstigen Form mit i (z.B. (54) bringenn) ist in frnhd. Zeit im Md. die gewöhnliche, sie kommt vereinzelt bis zum Ende des 15. Jhs. auch im Ofrk. und im Nürnberg. vor. Selbst im Stair. ist sie in manchen Sprachinseln bekannt. Es handelt sich bei brennenn um eine schwache Neubildung < germ. *brangjan, die auch in anderen wgerm. Sprachen belegt ist.⁶⁶

Die Bildung des Perfekts von gehen mit dem Hilfsverbum haben in (98) gegangen hast (2. Sg. Perf.) dürfte auf md. Einfluß zurückzuführen sein, denn sie ist besonders im Md. verbreitet.⁶⁷ Die übrigen Beispiele unseres Textes haben alle das Hilfsverbum sein bei sich: (62) gannenn sein/ (65) gegangen sein/ (93) sein gannenn/ (100) ist gannenn.

Zwei Möglichkeiten bestehen zur Erklärung der Form (12) schla (2. Sg. Imp.) neben dem sonst erscheinenden slach (z.B. (4): slach und beslach) mit ch: entweder sieht man darin einen Schreibfehler oder eine md. Form. Neben dem im Obd. gewöhnlichen slahen, slachen stehen im Md. häufig kontrahierte Formen: slân (Inf.), slâ (1. Sg. Präs.), slêt (3. Sg. Präs.) und die Imp.-Form slâ. Demgegenüber hat das Obd. stets die Form slah als 2. Sg. Imp. Den kontrahierten Formen des Verbuns in den heutigen Mundarten des Obd. liegen alte Formen mit -h zugrunde.⁶⁸

Das Verbum sollen erscheint im Kochbuch in folgenden Formen:

(3) soll (3. Sg. Präs. Ind.)/ (15) soltu (2. Sg. Präs. Ind.) / (24) soll (3. Sg. Präs. Ind.), solt (2. Sg. Präs. Ind.), soll (3. Sg. Präs. Ind.) u.ö./ (31) sol (3. Sg. Präs. Ind.) / (51) soltu (2. Sg. Präs. Ind.)/ (52) sol (3. Sg. Präs. Ind.) usw.

⁶⁵KLUGE, S. 813^b, s.v. 'verderben'.

⁶⁶KLUGE, S. 101^a f., s.v. 'bringen'; KRANZMAYER, §7, Anm. 6.

⁶⁷GRIMM IV, 1, 2, S. 2376 ff., s.v. 'gehen'; BEHAGHEL, §700 und §700a.

⁶⁸GRIMM IX, S. 346 ff., s.v. 'schlagen'; PAUL, §163, Anm.1.

Es erscheint somit stets der Vokal o im Sg. Präs., nicht die im Md. verbreitete Form sal, die ins Ofrk. noch hineinreicht und besonders in den Henneberger Urkunden geläufig ist.⁶⁹ Der Inf. ist (37) sullen, die 2. Pl. Ind. Präs. (113) ir sult.

Die Verben gehen und stehen erscheinen im Text nur mit ê im Präs. und im Inf.:

gehen: (24) genn (3. Pl. Präs. Ind. oder Konj.), gee (3. Sg. Präs. Konj.), genn (Inf.)/ (38) genn (Inf.)/ (39) genn (Inf.)/ (40) get (3. Sg. Präs. Ind.)/ (42) genn (Inf.)/ (47) genn (Inf.), genn (Inf.)/ (49) genn (3. Pl. Präs. Ind. oder Konj.)/ (50) gen (Inf.), get (3. Sg. Präs. Ind.)/ (54) genn (Inf.), genn (Inf.) usw.

stehen: (64) stet (3. Sg. Präs. Ind.)/ (94) stet (3. Sg. Präs. Ind.)/ (104) stet (3. Sg. Präs. Ind.)/ (105) stenn (Inf.)/ (107) stett (3. Sg. Präs. Ind.)/ (110) stenn (Inf.)

Solche ê-Formen sind im Ofrk. und im Bair. üblich, während im Alem. die â-Formen geläufig sind. Für die 3. Sg. Präs. Ind. kennen die frk. Dialekte mit Ausnahme gerade des Ofrk. die Formen geit und steit.⁷⁰

Bei kommen haben wir in der 3. Sg. Präs. Ind. im Kochbuch Meister Eberhards normalerweise die Form kumbt mit u als Stammvokal und mit b-Einschub (z.B. in 24, 27, 31 u.ö.). Einmal steht daneben (57) komet mit o. Dieses o ist aus dem Pl. in den Sg. eingedrungen. Umgekehrt tritt u zweimal in der 3. Pl. Präs. neben sonstigen o-Formen auf: (90) kummenn/ (93) kummenn.

o-Formen: (62) komenn/ (94) komenn/ (98) komenn/ (103) komenn/ (105) komenn/ (106) komenn/ (109) komenn

Das Part. Prät. erscheint mit u: (98) kummenn und (100) be-kummenn.

Das u im Sg. Präs. Ind. ist in den hd. Dialekten geläufig, wogegen sich die 3. Pl. Präs. Ind. in den Dialekten in u- und o-Formen scheidet. In der Urkundensprache des 13. Jhs. gilt o neben u in der Nürnberger Gegend, sonst sind nördlich der Donau u-Formen die Regel. Das Part. Prät. lautet im Ofrk.

⁶⁹MINNEBURG, S. 260.

⁷⁰MICHELIS, §283, Anm. 1.

- wie noch heute - kumen.⁷¹

2. Substantive

Etwa seit der Mitte des 15. Jhs. dringt beim swm. das n aus den obliquen Kasus in den Nom. Sg. ein. Solche Fälle finden sich in unserem Text in (26) habernn (Nom. Sg., swstm.) und in (61) putternn (Nom. Sg., swm.). Durch den Antritt dieses n in Nom. Sg. sind nun der Nom. Akk. Sg. der swm. und der Nom. Akk. Sg. der auf en ausgehenden a-Stämme (z.B. Morgen und die substantivierten Inf.) gleich; nach den Schwund des auslautenden e im Dat. der stm. stimmt auch noch dieser Kasus bei den auf en ausgehenden a-Stämmen mit dem Dat. der swm. überein. Nach Analogie solcher a-Stämme kann dann im Gen. Sg. der swm. die starke Endung s angehängt werden. Dies ist im Kochbuch in (47) magens müt und (56) magens mund geschehen. Von hier aus ist der Schritt zum völligen Übertritt eines swm. in die a-Deklination nicht mehr weit. Jedoch gibt es für den Nom. und den ganzen Pl. keine Belege von magen in unserem Text, so daß wir nicht entscheiden können, ob dieses Wort bei uns schon völlig in die a-Deklination übergetreten ist. Andere Genitive auf s bei swm. oder swn. kommen im Kochbuch nicht vor, sondern nur regelmäßige schwache Formen auf en:

Gen. Sg.: (50) des herczen (swn.)/ (69) des menschen (swm.)/ (70) des menschen/ (82) hirschen, hasen, hasen (swm.)/ (94) hasenn, hirßenn/ (98) des menschen, des menschen/ (104) herczenn (swn.)/ (112) des samen (swm.)

Ein ursprünglich swm. kann nach seinem Übergang in die a-Klasse von da aus durch die Annahme des Umlauts im Pl. noch in die i-Klasse übertreten. Dies liegt vor bei (90) schedenn (Nom. Pl.), neben dem die schwachen Formen (90) zu schaden (Dat. Sg.) und (98) schad (Nom. Sg.) mit Apokope des auslautenden e stehen.⁷²

⁷¹PAUL, §161, Anm. 2; MINNEBURG, S. 291 f.

⁷²MOSER EINFÜHRUNG, §142; PAUL, §130.

Seit der spätmhd. Zeit dringt im Md. und seit dem 14. Jh. auch im Obd. bei den swf. im Sg. ebenfalls das n aus den obliquen Kasus in den Nom., der ja mit e endigt.⁷³ Auch im Kochbuch Meister Eberhards stehen hierzu Beispiele:

Nom. Sg.: (3) salsenn (swf.), salsen/ (24) feistenn (stswf.)/ (27) gerstenn (swf.)/ (87) lebern (stswf.).

Butter schwankt - wie schon im Mhd. - zwischen swf. und swm. im Text. Eindeutig als swf. durch Artikel oder Pronomen gekennzeichnet ist das Wort z.B. in (58) die putter (Nom. Sg.) und in (113) meyenn puttern (Nom. Sg.) und meyen puttern (Akk. Sg.), im zweiten Falle folglich im Nom. Sg. mit dem aus den obliquen Kasus eingedrungenen n. In (61) puttern (Nom. Sg.) wird das Wort durch das Pronomen sein im Nebensatz als swm. ausgewiesen, auch hier wiederum mit dem n aus den obliquen Kasus.

Ein solches Schwanken im Genus wie bei Butter kommt in der Hs. noch weitere Male vor, z.B. bei Lattich: (36) Lattich kelt, vnd der in gesottenn isset, dem macht sie pesser plut (das weibliche Geschlecht nach lat. lactuca).

Eine weitere Erscheinung, die sich bereits seit spätmhd. Zeit zeigt und die dann im Frnhd. größere Ausmaße annimmt, ist der Übertritt der swf. in die ê-Deklination im Sg., besonders im Akk. (Ausgehen auf e statt auf en nach der n-Deklination).⁷⁴ Im Kochbuch zeigt sich demgegenüber vielfach die Erhaltung der schwachen Deklination, selbst bei Substantiven, die schon im Mhd. stark und schwach dekliniert werden:

Akk. Sg.: (1) salsenn (swf.), salsenn/ (2) salsen/ (8) lebern (stswf.)/ (10) puttern (swf.)/ (14) pfannen (swstf.)/ (23) pfannen, puttern, pfannen/ (37) kelenn (swstf.)/ (38) lebern/ (40) kelenn/ (41) lebern/ (42) zungen (swstf.)/ (53) blosen (swf.)/ (54) blosen, reuen (eigentlich stf.)/ (58) lebern/ (64) sulczenn (stswf.)/ (69) lebern/ (101) sunnen (swstf.)/ (105) erdenn (stswf.), erdenn

3. Das Verbalpräfix zer- und das Suifix -nis

Das Verbalpräfix (nhd.) zer- erscheint in der Hs. als zu-:

⁷³MOSER EINFÜHRUNG, §146.

⁷⁴Ib., §146 und PAUL, §126 und §132.

(2) zustoß, zustoß/ (3) zustossenn/ (5) zureib/ (9) zu-
slach/ (14) zu slach/ (105) zu schnittenn/ (111) zufert/
(112) zustoß

Das ursprüngliche Verbalpräfix hat kein r. Es ist im Bair. heute noch als ze- bewahrt. Demgegenüber ist das unter Anlehnung an das Adverb und an die Präposition (nhd.) zu (< ahd./mhd. zū) entstandene Verbalpräfix zu- im Md. verbreitet, aber es kommt auch bei obd. Schriftstellern vor, während das aus zwei Präfixen zusammengesetzte zer- mehr im Alem., daneben jedoch auch im Frk. anzutreffen ist.⁷⁵

Das Suffix (nhd.) -nis kommt in unserem Text als -nuß vor in (74) gedechtnuß und (80) gedechtnuß. Die Form mit u ist in mhd. Zeit besonders bei obd. Schriftstellern verbreitet.⁷⁶

4. Diminutiva

Im Kochbuch treten in den Öltrezepten drei Diminutiva auf, und zwar alle im Pl.: (105) köplichen, (110) schelhein, (112) czelchein. Wir haben somit die Formen -ichen, -hein und -chein, die neben den in den übrigen Rezeptgruppen in Sg. und Pl. üblichen -lein-Formen stehen: (1) negellein, feßlein / (8) peterlein/ (9) peterlein/ (21) negellein/ (68) kuchlein/ (89) peterlein/ (93) lemleins, kelbleins/ (95) lemleins.

Innerhalb des Hd. kommen mehrere Diminutivsuffixe vor, die teilweise zusammentreten und neue Suffixe bilden, mitunter auch selbständig weiterleben und sich bis in die heutigen Mundarten erhalten haben. So ist das in Kochrezepten und in den diätetischen Abhandlungen vorkommende Suffix -lein eine Verbindung aus dem ursprünglichen Adjektivsuffix -în mit dem l-Suffix zu (i)lîn, das dann der Diphthongierung zu (i)lein unterliegt. Dieses (i)lîn ist das übliche Diminutivsuffix des Obd. und Ostmd. in mhd. Zeit, und es wird in späterer Zeit abgeschwächt und erscheint daher unter verschiedenen Formen in den heutigen Dialekten. Während im Obd. -în pleo-

⁷⁵KLUGE, S. 882^b, s.v. 'zer-'; GRIMM, XV, S. 644 ff., s.v. 'zer-'.
⁷⁶WEINHOLD, §268.

nastisch an das l-Suffix tritt, tritt im Nd. -în an das k-Suffix. Im Md. entspricht diesem nd. -kîn das Suffix -chîn mit verschobenem k. Dieses -chîn kommt seit dem 14. Jh. in allen md. Landschaften vor. Dabei wird es im Gegensatz zu -lîn noch im Laufe des Mhd. abgeschwächt (-chîn > -chin > -chen), so daß es normalerweise nicht mehr diphthongiert wird.⁷⁷ Es gibt jedoch Denkmäler aus dem 15. Jh., in denen das î des -chîn diphthongiert worden ist, so schwankt z.B. ein Prosadenkmal des 15. Jhs. zwischen -chein, -chin und -chen.⁷⁸ Vermutlich wird sich in einer Übergangszone zwischen dem Obd. und dem Md. die Diphthongierung des î > ei vor der Abschwächung des î > i > e in -chîn vollzogen haben.

Von den drei Diminutiva der Öltrepte ist bei (112) czelchein das stammschließende ch des Wortes (mhd. zelch, stm.) mit dem ch des -chein zusammengefallen, während in (110) schelhein, wo das Suffix als -hein erscheint, die Schreibung h für ch steht. Diese Schreibung wiederum, bei der h für den velaren oder gutturalen Reibelaut gesetzt wird, ist vornehmlich im Obd. verbreitet. Dieses h steht im Inlaut nach Liquiden oder vor Konsonanten.⁷⁹

Das dritte Diminutivum, das in den Öltrepten vorkommt, erscheint in (105) köplichen 'Köpfchen, Blütenknospen'. Das Wort Kopf im Sinne von 'Knospe' begegnet uns seit ahd. Zeit, es ist z.B. auch in der Hs. G 231, 13 von Wolframs Parzival bezeugt.⁸⁰ Bei der Lautform, in der Kopf in unserem Text gegeben ist, haben wir ein unverschobenes kop-, an das zur Bezeichnung der Verkleinerung des Doppelsuffix -lichen getreten ist. Schon in den ahd. Glossen sind solche Doppelsuffixe belegt, und sie spielen gerade im Frnhd. mit seinem Reichtum an Varianten bei den Diminutiva eine größere Rolle.⁸¹ Unver-

⁷⁷ HENZEN, §89 ff.; GRIMM II, S. 612 ff., s.v. '-chen'.

⁷⁸ GÜRTLER, §9.

⁷⁹ MOSER, §38, 3.

⁸⁰ GRIMM V, S. 1747 ff., s.v. 'Kopf'.

⁸¹ GÜRTLER, S. 34 f.

schobenes p ist allerdings dem Ofrk. fremd, nur vereinzelt kommt es in ofrk. Kanzleisprachen unter dem Einfluß der Schreibtradition der md. Kanzleien vor.⁸² Möglicherweise liegt jedoch bei (105) köplichen ein Schreibfehler vor für köpfichen. Das Suffix -ichen ist in frnhd. Zeit insbesondere im omd. Raum verbreitet.⁸³

D. Zusammenfassung

Die wichtigsten sprachlichen Merkmale des Kochbuches weisen auf den ofrk. Raum und die daran angrenzenden Gebiete hin. Zumindest gibt es nur wenige hervortretende Erscheinungen, die sich nicht in den größeren Rahmen des Ofrk. und der Übergangszonen zum Bair., Schwäb. und Md. hin einordnen lassen. So fügen sich z.B. in diese Gebiete ein:

das Schwanken zwischen b- und p- im Anlaut (gegenüber bair. p- und md. b-)

die Schreibung be- für die Vorsilbe (gegenüber dem im Bair. und Nürnberg. vorkommenden we-)

die B-eibehaltung des germ. k im Anlaut (gegenüber bair. ch-, kch- oder kh-)

die Wiedergabe der Endsilbe -ig (gegenüber bair. und teilweise auch md. -ich)

die Erhaltung von -en nach Nasalen (gegenüber dem Abfall im Bair.)

die Kürzung des Suffixes mhd. -līch zu -lich (gegenüber bair. -leich)

die Diphthongierung von mhd. ûf zu auf (gegenüber Kürzung im Schwäb., Md. und den westlichen Teilen des Ofrk.)

die fast durchgehende Bewahrung des mhd. ei in der Schreibung (gegenüber bair. und schwäb. ai und der vereinzelt Wiedergabe mit Monophthong im westlichen Teil des Ofrk. und im Md.)

das Schwanken zwischen ie und i für mhd. ie (gegenüber bair. ie)

u für mhd. uo (gegenüber uo bzw. ue im Bair. und Schwäb.)

⁸²PAUL, §87; HUTHER, §75.

⁸³Auf jeden Fall dürften diese von den Diminutiva der anderen Rezeptgruppen abweichenden Suffixe unsere Vermutung bekräftigen, daß die Ölrezepte einer anderen Quelle als die Kochrezepte und die diätetischen Regeln entnommen sind.

die Apokope der Adjektivendung im Nom. Akk. Pl. stn. (gegenüber der Diphthongierung dieser Endung zu eu im Bair.)

die einheitliche Bezeichnung aller e-Laute (gegenüber der Scheidung von Primär- und Sekundärumlaut im Bair.)

Die Sprachmerkmale unseres Textes stimmen folglich teilweise mit dem Bair., teilweise mit dem. Md., teilweise mit dem Schwäb. überein. Sie dürften mithin auf einen Raum zutreffen, in dem das Frk., Bair. und Schwäb. aneinandergrenzen.⁸⁴ Sie gelten auch in Teilen des Ofrk., das ja auf der einen Seite das Omd. und Rhfrk., auf der anderen das Schwäb. und Bair. berührt.

In welchem Dialekt die jeweilige Vorlage der einzelnen Rezepte unseres Kochbuches abgefaßt war, läßt der Lautstand nur wenig erkennen. Dagegen kann man aus den Elementen der Wortbildung, wie z.B. an den Diminutivsuffixen der Ölrezepte, noch ersehen, daß für diesen Teil des Kochbuches die Quelle md. gewesen sein wird. Die lautliche Angleichung des Textes ist somit am weitesten durchgeführt worden.

⁸⁴Vgl. Eduard Friedrich Nübling, "Die 'Dreistammesecke' in Bayern < Schwäbisch-Bairisch-Fränkisch > in sprachlicher und geschichtlicher Betrachtung," Zeitschrift des Historischen Vereins für Schwaben und Neuburg, 53 (1938), S. 185 ff.

VI. VERGLEICH DES KOCHBUCHES MIT DEN SCHRIFTSPRACHEN EINIGER KANZLEIEN

Die Lautform, in der ein Denkmal niedergeschrieben ist, kann durch eine ganze Reihe von Faktoren bedingt sein: von der Mundart des Schreibers, vom Dialekt der Vorlage, von der lokalen Schreibtradition am Schreibort und von der Schreibtradition bei demjenigen, für den die Abschrift bestimmt ist.¹

Die lautliche Gestalt der Vorlage der jeweiligen Rezeptgruppe im Kochbuch - sicherlich war die Vorlage der Ölrezepte in einem anderen Dialekt geschrieben als die der Kochanleitung und der Diätetik - ist zumindest in den wichtigsten Lauterscheinungen weitgehend vereinheitlicht worden. Aber auch die übrigen Teile des Codex, das Arzneibuch, das Roßarzneibuch und das Salbenbuch, stimmen im großen und ganzen in ihren Dialektmerkmalen mit dem Kochbuch überein.

Der einzige zeitlich und örtlich auswertbare Anhaltspunkt, den die Hs. im Text für ihre Datierung und Lokalisierung bietet, ist der Hinweis im Kochbuch auf Meister Eberhards Herrn, Herzog Heinrich von Bayern-Landshut. Das Original unseres Kochbuches dürfte in der fürstlichen Küche dieses Herzogs verwendet worden sein, so wie die Koch- und Hausbücher der Gräfin von Sultz, der Gräfin von Hohenlohe und der Freifrau von Berchem in den gräflichen Küchen ihrer Besitzerinnen benutzt worden sind. Es liegt deshalb nahe anzunehmen, daß in der Schreibstube dieses Herzogs eine Abschrift von dem Handexemplar von Meister Eberhards Kochbuch hergestellt worden ist, die in unseren Codex zur Erweiterung des Hausbuches aufgenommen wurde. Die Urkunden aus der Landshuter Fürstenkanzlei, die Lokalangelegenheiten betreffen, weisen jedoch zu der

¹Zu der Rolle, die manche dieser Faktoren in der Urkundensprache spielen, vgl. Bruno Boesch, Untersuchungen zur alemannischen Urkundensprache des 13. Jahrhunderts (Bern 1946).

in Frage kommenden Zeit mbair. Charakteristika auf, die unserer Hs. alle fehlen, ganz wie die Urkunden der städtischen Kanzlei und wie die sonstigen Gebrauchsschriften aus Landshut.²

Als Beispiele sollen uns zwei Urkunden aus der herzoglichen Kanzlei dienen, die eine von 1430, also aus der Regierungszeit Herzog Heinrichs, die andere von 1484, somit ungefähr aus der Entstehungszeit des Harburger Codex.

Die Urkunde No. 308 vom Jahre 1430 hat folgende Merkmale, die unser Kochbuch nicht kennt:

Mhd. eu ist nach bair. Schreibgebrauch seiner Herkunft entsprechend verschieden wiedergegeben.³ So steht die Form lawtt 'Leute' neben trewn 'Getreuen' (Dat. Pl.).

Mhd. ei erscheint als ai in dhainem, ainem; es ist daneben erhalten in Heinrichen, einander, heyligen.

Mhd. kurzes a ist einmal verdumpft, nämlich in mog 'mag' neben sonstigen Formen mit a.

Der Sekundärumlaut ist von den übrigen e-Lauten verschieden: bedächtlich, kamrer (gänzlich ohne Umlautsbezeichnung); Ränttmaister ist ein Lehnwort.

Die Urkunde No. 451 von 1484 ist ähnlich:

Mhd. ei ist in der Regel als ai/ay von dem neu aus mhd. i entstandenen Diphthong geschieden: gezaigt, gemainem, Bairnn, ains, ains, Maister, zwain, ains, ains, ainem, geraicht usw. Nur selten kommt daneben ei vor (z.B. bei Heinrichen).

Mhd. ie ist normalerweise erhalten, selbst in dem Lehnwort brief, das sonst häufig nur i hat: lieber, niessen, hiemit, lieber, vierzeihen, alhie usw.; brief.

Das bei mhd. uo über das u gesetzte o hat sich zu einem gen verflüchtigt, der aber auch über a, u und o zur Bezeichnung des Umlauts gesetzt wird. Zu ue abgeschwächt erscheint mhd. uo in besuecht und vnbesuecht.

Der Sekundärumlaut ist in der Regel ä: vormäniglich, verdächtlich, Järlicher, Järlich, Järlichen usw.

²Vgl. die Abbildungen solcher Urkunden am Ende der Arbeit. Eine größere Anzahl Urkunden aus dem betreffenden Zeitraum ist von uns im Original eingesehen worden, nämlich die Fasc. 10, 13, 24, 25 und 29 des Bayerischen Hauptstaatsarchivs in München.

³MOSER, §80 und §82.

Die Gerichtsurkunden der Stadt Landshut und ein Register mit Warenlisten von einem Zöllner, das um 1450 niedergeschrieben worden ist, sind durch noch ausgeprägtere bair. Dialektmerkmale gekennzeichnet. So weist z.B. die Urkunde No. 127/2 von 1452 aus der Stadtkanzlei, die u.a. von der Lieferung von Kuchengeräten an Herzog Ludwig von Bayern-Landshut handelt, folgende Eigentümlichkeiten auf:

Für den Reibelaut w haben wir b geschrieben in gegenburtigen.⁴

Anlautendes germ. k ist in chaltsmid verschoben.

Abfall des -en nach Nasal, eine bair. Sonderentwicklung seit spätmhd. Zeit, kommt in dienn vor.⁵

Mhd. eu ist wiederum nach seiner Herkunft geschieden, so steht amtblawten 'Amtleuten' (Dat. Pl.) neben getrewn 'Getreuen'.

Mhd. ei ist als ai/ay nicht mit mhd. î, das zu ei geworden ist, zusammengefallen: Bayrn, gemeinklich, Bayrn, Hainrichen, freyhait, czwainczigister, ain, zway.

Mhd. ie ist erhalten, nur bei Brief kommt i neben ie vor: brif, brief, brifs, brif.

Von dem über das u gesetzten o (für mhd. uo) ist nur noch ein Bogen übriggeblieben, der jedoch nicht mehr konsequent gesetzt wird und selbst über mhd. u erscheint zu seiner Unterscheidung von n.

Primär- und Sekundärumlaut sind geschieden; der Primärumlaut wird e geschrieben (z.B. Bekennenn, Steten), der Sekundärumlaut ä (z.B. Märckten, bestättet).

Auf ähnliche Mundartkennzeichen wie in dieser Urkunde stoßen wir im Register aus dem Landshuter Zollamt:

Für w steht vereinzelt b: albeg.

Für germ. k wechseln k, ckh und kh miteinander: Sackh Opfl; Schaf, Bars, wider pokh durch getriben oder hie verkauft.

Mhd. î und mhd. ei sind als ei/ey und ai/ay geschieden: Ain gemests Schwein.

Für mhd. uo steht ue: Item von ainem fueder Obis auf dem landt; kue.

Unser Codex ist mithin nicht mit der herzoglichen oder städti-

⁴ MOSER, §32.

⁵ PAUL, §2, 12.

schen Kanzlei in Landshut und mit dem Schreibgebrauch dieses Raumes im 15. Jh. in Verbindung zu bringen.

Zum weiteren Vergleich möchten wir die Schriftsprache aus einem ofrk. Gebiet, aus Bamberg, heranziehen:⁶

(S. 1)...die pranten sie alle aus, darzu vil merkt, dörfer und etliche schlösser. Darnach zugen sie auf das gepirg mit funf heeren und lagerten sich weit und prait. Sie pranten Hollfelt, Schesslitz, Maineck und gar viel dörfer aus und fingen viel volks und triben ohn zahle vil vichs und guts mit in hin... (S. 2)...Als nun iedermann aus Bamberg hinweg mit weib und kinden und nicht auf funfzig gesessner man dennoch da waren, do hub sich an unser lieben frawen tag liehtmess ein solch gross puberei in Bamberg und kommen wol auf dreihundert irembder und böser puben zusammen. Die wurfen ein panir unter in auf; sie hiben das rathhaus auf und triben gross unzucht darinnen mit leuten und andern sachen; sie namen vil guts zeugs, des vil verlorn warde. Darnach giengen sie mit einer pusaunen und stiessen gar viel leuten geistlichen und weltlichen hof, heuser und keller auf; sie liefen darein mit gewalt, sie triben und trugen daraus vil und oft, sie besetzten den reichsten geistlichen und weltlichen ir hof und heuser; sie prachen den frawen zu sant Clara und zum heiligen (S. 3) grab ir closter auf und triben gross unzucht darinnen...⁷

Dieser Text weicht sprachlich in folgendem vom Kochbuch Meister Eberhards ab:

⁶Über die Lautverhältnisse der für einen Vergleich ebenfalls noch in Betracht kommenden Kanzleisprachen von Würzburg und Nürnberg liegen die Untersuchungen von HUTHER und PFANNER vor, allerdings nur für die Zeit bis 1400. Diese Abhandlungen haben wir bereits im vorhergehenden Kapitel berücksichtigt. Das Hennebergische, dessen Urkunden von Karl Schöppach, Ludwig Bechstein und Georg Brückner im Hennebergischen Urkundenbuch (Meiningen 1842-1877) ediert worden sind, kann nicht in Betracht kommen, denn es weicht sprachlich sehr stark von unserer Hs. ab. Es kommen z.B. noch in Urkunden aus der Mitte des 15. Jhs. undiphthongierte mhd. i, û und iu vor, im Anlaut kennt es nur b- für wgerm. b-, unbetontes e erscheint häufig als i, und Haupt und kaufen haben Umlaut.

⁷Entnommen aus Anton Chroust, Chroniken der Stadt Bamberg, Veröffentlichungen der Gesellschaft für Fränkische Geschichte, R. I, 1, Erste Hälfte (Leipzig 1907). Die Chroniken dieses Teiles gehen über den Bamberger Immunitätsstreit von 1430-1435. Die Hs. stammt zwar aus dem 16. Jh., sie ist jedoch wohl eine Abschrift einer Quelle aus der 1. Hälfte des 15. Jhs. Es handelt sich dabei um Aufzeichnungen aus Bamberger Bürgerkreisen.

Neben häufigerem auf kommt auch die nicht diphthongierte Form vor.

Für mhd. ei wechselt ai mit ei (ei steht aber nicht nur im Satztierton und bei den Wörtern der Kirchensprache, sondern es kommt auch in anderen Wörtern vor).

In den meisten wichtigen Merkmalen stimmen diese Aufzeichnungen mit dem Harburger Codex überein, so z.B. in der Wiedergabe der wgerm. b und k im Anlaut, der auslautenden g, in der Erhaltung von en nach Nasal, in der Diphthongierung von mhd. î, û und iu, wobei mhd. -lîch zu -lich gekürzt und mhd. -lîn zu -lein diphthongiert werden, in der einheitlichen Bezeichnung aller nhd. eu-Laute mit eu, im Schwanken zwischen ie und i für mhd. ie, in der Schreibung u für mhd. uo und e für alle e-Laute und in der nur teilweisen Bezeichnung der Umlaute von o und u.

Der Vergleich zeigt immerhin, daß das Harburger Kochbuch mehr mit manchen Schriftsprachen aus dem ofrk. Gebiet gemeinsam hat als mit dem Schreibgebrauch der Landshuter Kanzleien. Da nun unser Codex weder einen Hinweis auf den Ort noch auf die Zeit seiner Niederschrift enthält, muß jede Lokalisierung unserer Hs. auf einem enger begrenzten Raum weitgehend eine Hypothese bleiben, zumal sich eine lokale Schreibtradition innerhalb eines kurzen Zeitraumes schon in Einzelheiten ändern kann.

Daß die Rezeptsammlung eines Landshuter Koches über dessen Wirkungskreis hinausgedrungen und an einem anderen Ort in ein Hausbuch eingetragen worden ist, ist sehr leicht möglich. Wir haben ja gesehen, daß von dem ofrk. Bûch von gûter spise aus Würzburg eine wesentlich jüngere bair. Abschrift existiert. Sicherlich haben benachbarte und miteinander verwandte und befreundete Fürstenhäuser ihre Gebrauchsschriften untereinander ausgetauscht. Außerdem sind die Landshuter Herzöge im 14. und 15. Jh. zeitweise im Raume der Dreistammesecke von Baiern, Franken und Schwaben begütert gewesen. Sie waren somit Nachbarn von Fürsten, deren Kerngebiete im Ofrk. lagen.⁸

⁸Nübling, besonders S. 251.

VII. FRAGE NACH EINER VON GROB MUNDARTLICHEN MERK- MALEN FREIEN ALTDT. KOCHBUCHLITERATUR

Es ist die Ansicht geäußert worden, daß manche Autoren der altdt. Fachprosa absichtlich "in ziemlich weitgehend von mundartlichen Merkmalen gereinigter, klarer Sprache" ihre Werke verfaßt haben, weil sie "durch eine allgemeinverständliche Literatursprache ihrem Werk weiteste Verbreitung" sichern wollten.¹ Wenn wir nun versucht haben, gerade auf Grund mundartlicher Merkmale unsere Hs. zu lokalisieren, so wäre dies bei einer solcher Absicht der Verfasser ein falsches Vorgehen gewesen. Wir hätten es dann nämlich nicht unbedingt mit einer Lokalsprache zu tun gehabt, sondern unter Umständen mit solch einer allgemeinverständlichen Fachsprache der diätetisch-kulinarischen Literatur.

Wir wollen nun an Hand von Parallelrezepten aus verschiedenen Kochbüchern des 15. Jhs. untersuchen, ob man eine Tendenz zur Vermeidung grob mundartlicher Merkmale in diesem Zweig der altdt. Literatur zu dieser Zeit schon erkennen kann. Wir stellen deshalb einige Parallelrezepte hier zusammen, und zwar zunächst solche, die auch im Harburger Kochbuch vorkommen.

In der Zweitfassung des Büches von guter spise im Wiener Cod. 4995 aus der Mitte des 15. Jhs. lautet das Rezept No. 4 des Kochbuches von Meister Eberhard:

[1]² /(Bl. 201^r) Wie man arbais mag praten an dem Spisße.

Nim gesotten arbeis vnd slach die durch ain sib vnd

¹Keil, Cirurgia, S. 20 und 21; vgl. hierzu auch Arno Schirrkauer, "Frühneuhochdeutsch," bearb. von Wolfgang Stammer, Deutsche Philologie im Aufriß, Bd. I (2. Aufl., Berlin 1957), S. 855 ff.

²Wir numerieren die hier folgenden Rezepte durch, damit wir beim späteren Vergleich nur auf die Nummern zu verweisen brauchen.

slach als uil aer darz³ als der arbeits sint vnd seud es
In puttern nicht z³ vaist las sy k³ilen vnd sneid sy vnd
steck sy an ain spi³ß vnd brat sy wol vnd beslach sy wol
mit aiern vnd mit kraut vnd gib sy hin.

Dasselbe Rezept lautet im Kochbuch aus dem Wiener Doro-
theenkloster (1. Hälfte des 15. Jhs.), dem jetzigen Cod. 2897
der Österreichischen Nationalbibliothek:

[2] /(Bl. 4^v) Wie man arbais prot.

Slach arbais durch ein sib slach als vil ayr darczue
pach sew mit einem klainem smalcz oder putern sneid sie
zu stukchen pra sew an ainem spis beslach sie mit aynr
vnd gib sew hin.

Im Cod. 793 der Donaueschinger Hofbibliothek, der wahr-
scheinlich in oder bei Mühlendorf im unteren Inntal entstanden
ist (15./16. Jh.), lautet dieses Rezept:

[3] /(Bl. 28^v) Praten arbaiss an ainem spiss.

Slach arbaiss durch ain sib, slach vil aier darczu,
pach sy mit smalcz oder puttern, sneid sy zu stuken,
prat sy an ainem spiss, beslach sy mit aiern, gibs
hin.³

Das Rezept No. 10 bei Meister Eberhard für eine Speise,
genannt "gespöt", ist im Wiener Cod. 5486 aus der Mitte des
15. Jhs. folgendermaßen eingetragen:

[4] /(Bl. 89^v) Wildu machen ein gespott In dem mayen

So nim ein fliessenden kes vnd sneid auff ein hoff [?]
schüssel grozzer dann ein vingerr vnd slag ayerr dar
an vnd rürr ez woll durich ein ander vnd pach In aus
einem mayschen putern etc.

Cgm. 303 vom Jahre 1457:

[5] /(Bl. 29^r) Von allerlay flaisch.

Nun will ich sprechen daz zickin flaisch vnd junger hem-
mel flaisch daz aller best ist also spricht Auerroys
vnd Rasys dz es jnn jmm selber kain boßhait enhatt vnd
macht g³ut pl³üt vnd ist doch nit g³ut den luten die
grosz arbeit t³ünd noch kain ander zart spi³ß als maniger
wescher schmid holz hower...wann zart spi³ß verdirbt jnn
jrem lib her wider jnn müssig gender lut lib verdirbt
grob spi³ß vnd jnn kranker luten magen als ist wider
flaysch vnd rint flaisch alczwann es spisset ser vnd
macht dick vnd grob pl³üt vnd ist nucz den luten die
groz arbeit t³ünd vnd schadet allen den die da mellanco-
lyen vnd vil truriger tr³öm vnd gedenk hond Alles schwi-

³Wir haben dieses Rezept der Abschrift von Berthilde Dan-
ner entnommen.

ny flaisch es sy wild oder zam daz döwet man schier vnd
spiset ser aber es macht schlym vnd ist ain grobe spiß
vnd daz best an dem schwin sint die füß dz mul oren
vnd schwancz Du solt kain mark der vogel noch der tier
essen wann es macht den swindel jnn dem höpt vnd ain
böß gehugnuß [?] daz du der ding vergisest die du vor
gewest hast Vnder wilden tiern ist kainß besser dann
rechgaissen vnd rechböck vnd behüttend den menschen fur
den ritten also spricht Albertus vnd daz gebain dz da
ist jnn jrem herczen der daz isset gepuluert daz sterckt
vnser hercz...

Wir stellen nun Parallelrezepte aus anderen handschriftli-
chen Kochbüchern des 15. Jhs. zum Vergleich zusammen.

Das Rezept für "Heidnischen Kuchen" (1) lautet in der Wie-
ner Fassung des Büches von güter spise, dem Cod. 4995:

[6] /(Bl. 220^v) Haidnisch kuchen oder hausen plater.

Ainen aiertaig czß treib mit ainer milczen dünn alls
ain oblat vnd sneids dreier ringer braitt vnd lenger
den ain hand vnd bachs Im smalcz geus den auf gepfe-
ferts honig getranck oder hönig würcz vnd den gibs hin
das haist haidnisch kuchen oder hausen plater.

Im Wiener Cod. 2897 aus dem Dorotheenkloster lautet es:

[7] /(Bl. 25^r) Zu haydenischen kuchen.

[M]ach ein taig mit ayrrn so du allerhertest machst vnd
verb das vnd welg in das dünne pleter daraus werden ain
phanczlten vnd pach das in smalcz nym ein gueten [?]
wein halb als vil honig vnd erwell das vndereinader
vnd zeuch das gepachen dadurich so du es wild anrichten
etc.

Das Rezept für "Rehbraten" zur Fastenzeit steht im Cod.
pal. germ. 676 aus Heidelberg in folgendem Wortlaut:

[8] /(Bl. 41^r) Rechbraten.

Nim groß visch welherlay die seien vnd du den grett vnd
die schiepe dauon und darzu hack den braten gar clain
vnd reib ain brot darvnder vnd gewurcz daz wol vnd mach
das zesammen mit ainem nassen messer vf der anricht in
dem form als ain rechbrat vnd leg das in ain pfann vnd
erwelle es darnach nim ain spiß vnd stoß in dardurch
vnd spick in mit maien grünen hecht bratten so wirt es
ain rechbratt.

Im Wiener Cod. 2897 aus dem Dorotheenkloster lautet dieses
Rezept:

[9] /(Bl. 1^r) Ein broten "rehe" von...

Nim groß visch welicher lay das sein vnd tue die gret
daraus vnd die schueben davon vnd hakch die praten gar
klain vnd reib ein prot dar linder vnd bewurcz das wol

vnd mach zusammen mit nassn messernn auf der anricht In der form eins rechpraten vnd tue das In ain phanen vnd erwells darnach vnd nym spis vnd stös In daran vnd spikch In mit hecht praten das wirt ein rechpraten vnd gib /(Bl. 1^v) es hin.

Zum Abschluß stellen wir noch zwei Anleitungen von der Rezeptgruppe für Salsen in der Wiener Fassung des Büches von g^uter spise und im Wiener Cod. 2897 nebeneinander.

Cod. 4995:

[10] /(Bl. 199^v) Wie man g^ute seindre salsen macht.

Nim weintreublin vnd stosse saur öppfel z^u samen meing es mit wein vnd druk es aus die salse ist g^ut cz^u scheffen praten z^u hünern cz^u uischen vnd haist agrest.

Cod. 2897:

[11] /(Bl. 29^r) Ain agres.

[N]im wein trewbel vnd saur öphel vnd stoz das meng es zu samen mit wein trukch aus dy salsen ist gut zu scheffen praten vnd zu huner vnd zu vischen gibts hin.

Das Rezept [1], das dem Wiener Cod. 4995, also der Zweitfassung des Büches von g^uter spise, entnommen ist, unterscheidet sich sprachlich vom Rezept No. 4 bei Meister Eberhard hauptsächlich durch die ai-Schreibung für mhd. ei, durch die Beibehaltung von mhd. uo und durch sy als Form des Pronomens nhd. sie. Der Cod. 2897 aus dem Wiener Dorotheenkloster weist in Rezept [2] neben der ai-Schreibung als typisch bair. Kennzeichen für nhd. sie (Akk. Pl. Fem.) diphthongiertes sew (< mhd. siu) auf, das geminierte k ist verschoben in dem Wort stukchen 'Stücken' (Dat. Pl.). In Rezept [3] aus dem Donaueschinger Cod. 793, der aus dem unteren Inntal stammt, haben wir nur ai für mhd. ei, sonst ist dieses Rezept sprachlich nicht wesentlich vom Harburger verschieden. Dasselbe gilt auch für das Rezept [4] für "gespöt", das ebenfalls ai für mhd. ei kennt. Dagegen weicht der Cgm. 303 vom Jahre 1457, Rezept [5], sehr stark von unserer Hs. ab. Germ. b ist im Anlaut bewahrt mit Ausnahme vor Liquida (pl^ut), germ. k ist stets unverschoben, die mhd. Monophthonge f und û sind in der Regel bewahrt, mhd. iu erscheint als einfaches u, von den alten Diphthongen ist mhd. ei zu ai geworden, mhd. ou findet sich als ô (trô^m) oder ö (hö^pt), mhd. uo ist erhalten.

B-ei den Parallelrezepten aus den übrigen Kochbüchern haben wir im wesentlichen dasselbe Bild. Die Rezepte [6] und [7] in der Zweitfassung des Büches von gûter spise und im Kochbuch aus dem Dorotheenkloster weichen im Lautstand nicht sehr voneinander ab, sie haben beide p für germ. b im Anlaut, Rezept [6] einmal daneben auch b, anlautendes k ist unverschoben, die mhd. Monophthonge f, û und iu sind zu ei, au und eu geworden, mhd. uo ist in Rezept [6] erhalten, in Rezept [7] kommt es nur in dem nicht eindeutig lesbaren gueten vor. Größere Unterschiede bestehen dagegen zwischen Rezept [8] aus dem Heidelberger Cod. pal. germ. 676 und Rezept [9] aus dem Dorotheenkloster. In Rezept [8] haben wir im Anlaut nur b für germ. b, germ. k ist unverschoben, mhd. f erscheint als ei, mhd. iu fehlt, mhd. û ist nur in vf vorhanden, mhd. ei ist zu ai geworden, mhd. uo ist mit bloßem u wiedergegeben. In Rezept [9] haben wir wieder die mbair. Verschiebung des germ. b zu p im Anlaut mit Ausnahme der Vorsilbe be-, Verschiebung des germ. k in hakch und spikch, die mhd. Langvokale f und û sind diphthongiert. Ein Beleg für mhd. iu fehlt, mhd. ei ist ai, wobei jedoch in unbetonter Stellung auch ei vorkommt, mhd. uo ist ue in schueben und tue. In der Zweitfassung des Büches von gûter spise hat das Rezept [10] für Agrest folgende sprachliche Kennzeichen: praten erscheint mit p, mhd. f ist diphthongiert zu ei, jedoch nicht im Diminutivsuffix -lin (weintreublin), mhd. û und langes û (Umlaut von û) sind diphthongiert, mhd. ei ist ai geschrieben, mhd. uo ist erhalten. Dagegen hat das entsprechende Rezept [11] im Kochbuch aus dem Dorotheenkloster germ. b im Anlaut und germ. k verschoben (trukch), mhd. f, û und langes û sind diphthongiert - wie auch in Rezept [10] - mhd. ei ist ai in ain, mhd. uo ist nur mit u wiedergegeben, als Diminutivsuffix haben wir die typisch bair. Form -el in trewbel.

Im ganzen gesehen weichen mithin die Rezeptsammlungen sprachlich doch stark voneinander ab. Es würden z.B. die Rezepte des Kochbuches aus dem Dorotheenkloster, das einen Eigentumsvermerk trägt, auch ohne diese Notiz ihr Entstehungsgebiet nicht verleugnen. Sie sind nämlich durch ihre Sprach-

merkmale eindeutig dem Mbair. zuzurechnen. Eine Tendenz zu einer über den Mundarten stehenden Fachsprache ist im 15. Jh. in der ziemlich umfangreichen Kochbuchliteratur noch nicht ausgeprägt. Wir dürften somit berechtigt gewesen sein, auf Grund sprachlicher Kriterien eine ungefähre Lokalisierung des Kochbuches von Meister Eberhard unternommen zu haben mit dem Ergebnis, daß wir gesagt haben, der Entstehungsort oder der vorgesehene Besitzer sind im ofrk. Raum bzw. in einem Gebiet mit einer von dorthier beeinflussten Schreibtradition zu suchen.

Trotzdem zeigt sich bei unserem Vergleich von Parallelrezepten, daß unser kleines Denkmal, das Kochbuch Meister Eberhards, im Lautstand viel mehr mit dem Nhd. übereinstimmt als etwa das mbair. Kochbuch aus dem Dorotheenkloster, der Cod. 793 aus dem Inntal in der Donaueschinger Bibliothek oder der Heidelberger Cod. pal. germ. 676. So stimmt es z.B. überein im fast ausnahmslosen Zusammenfall von mhd. f und ei, im Zusammenfall aller drei mhd. ü-Laute, in der Schreibung u für mhd. uo, im Stand der zweiten Lautverschiebung, in der Kürzung des mhd. f im Suffix -lich und in seiner Diphthongierung in -lein. Unser Denkmal beweist infolgedessen, daß manche Schreibsprachen im 15. Jh. schon fast den nhd. Lautstand erreicht haben, ohne daß der Schreiber unbedingt durch eine allgemeinverständliche Fachsprache seinen Aufzeichnungen für den alltäglichen Gebrauch eine größere Verbreitung hat sichern wollen. Bei den gedruckten Kochbüchern, die ja Käufer finden sollten, ist dies natürlich wieder etwas ganz anderes. "Die Vermeidung grob mundartlicher Merkmale" in der Harburger Hs., verglichen mit dem Nhd., wird wohl darauf zurückzuführen sein, daß in der sich allmählich herausbildenden nhd. Schriftsprache vieles Gültigkeit erlangt, was mit der ofrk. Schreibtradition übereinstimmt.

DER TEXT

1. Vorbemerkungen

Der Text wird möglichst buchstabengetreu wiedergegeben. Die Abkürzungen werden aufgelöst. Hierbei wird die Endung -en im Text durch -enn wiedergegeben, wenn sie in der Hs. als -eñ, und durch -en, wenn sie in der Hs. als -ñ erscheint. Der Unterschied zwischen den beiden s-Zeichen -ſ und ß in der Hs. - ist aufgegeben, dagegen ist ß beibehalten worden. Die in der Hs. durch rote Tinte oder durch Unterstreichen mit roter Tinte hervorgehobenen Rezeptanfänge sind im Text unterstrichen, wo eine solche Hervorhebung fehlte, ist sinngemäß unterstrichen worden. Der Gebrauch der Majuskellist in der Hs. nicht geregelt, sie wird in unserem Abdruck auf die Satzanfänge und Eigennamen beschränkt. Satzzeichen stehen in der Hs. nur wenige. Wir verwenden die moderne Zeichensetzung. Der Umlaut wird vom Schreiber teilweise durch ein darübersgesetztes e, teilweise durch zwei darübersgesetzte Punkte oder Striche oder nur einen Punkt oder Strich bezeichnet. Vielfach läßt sich nicht sicher entscheiden, ob e oder zwei Punkte gemeint sind. Wir geben deutliche e als e wieder und setzen bei sonstigen diakritischen Zeichen die moderne Umlautsbezeichnung.

2. Übersicht über die Rezepte

- (1) Salse von Weichseln / (2) Salse von Meerrettich /
(3) Salse von Salbei, Petersilie, Minze und Pfeffer /
(4) Gebratene Erbsen / (5) Holunder Mus / (6) Mus
aus Nußkernen / (7) Gebratenes Mus aus 'per visch' /
(8) Kalbsleber / (9) 'meyschen kuchenn' / (10) 'gespöt'
(Käsespeise) / (11) Fladen von Fischen / (12) Mor-
chen (getrocknete Erdschwämme) an Weihnachten / (13)

Ein 'gestroczttes gepachens' / (14) Eierkuchen / (15) Milch Kuchen / (16) Geflügel / (17) Dreierlei Fischesen an einem Fisch / (18) Fleisch / (19) Für versalzene Speisen / (20) Knoblauchsalse zur Appetitanregung / (21) Schwarzfisch / (22) Sulze von Hecht / (23) Stockfisch / (24) Gänsebraten / (25) Reis / (26) Hirse / (27) Gerste / (28) Linsen / (29) Kichern / (30) Erbsen / (31) Bohnen / (32) Rüben / (33) Zwiebel / (34) Knoblauch / (35) Kraut / (36) Lattich / (37) 'kölkraut' / (38) Mangold und Gartenmelde / (39) Spinat / (40) Mandelkerne / (41) Granatäpfel / (42) Nüsse / (43) Haselnüsse / (44) Mispel / (45) Kesten / (46) Maulbeeren / (47) Pflaumen / (48) Kirschen und Amarellen / (49) Pfirsiche / (50) Quitten / (51) Birnen / (52) Äpfel / (53) Weintrauben / (54) Feigen / (55) Eier / (56) Käse / (57) Milch / (58) Milch / (59) Sauermilch / (60) Molken / (61) Butter / (62) Fische aus steinigen und fließenden Gewässern / (63) Fische aus Tümpeln und stehenden Gewässern / (64) Frische Fische / (65) Krebse / (66) Gebratene und gekochte Fische / (67) In Wein, Essig oder Gewürz gekochte Fische / (68) Brot / (69) Fleisch allgemein / (70) Junghühner / (71) Rebhuhn / (72) Birkhuhn / (73) Auerhuhn / (74) Turteltaube / (75) Staren und Fasanen / (76) Ziegenfleisch und Junghennenfleisch / (77) Widderfleisch, Junghammelfleisch und Kalbfleisch / (78) Rindfleisch / (79) Schweinefleisch / (80) Mark / (81) Reh / (82) Fleisch von alten Hirschen und Hasenfleisch / (83) Igelfleisch / (84) Eichhornfleisch / (85) Herz und Hirn der Tiere / (86) Haupt / (87) Leber, Milz und Nieren / (88) Viererlei Speise: hitzige, kühlende, wässerige und giftige Speisen / (89) Speisen, die dürr machen / (90) Zu fette, stark gesalzene, zu süße und bittere Spei-

sen / (91) Speisen, die viel Essig (Säure) enthalten
/ (92) Speisen, die verstopfen / (93) Wohl bekömm-
liche Speisen / (94) Vom ~~Essen~~ und Trinken im Winter
/ (95) Vom Essen im Sommer / (96) Vom Essen am Mor-
gen / (97) Vom Obstessen im Herbst / (98) Speisen
im Frühling / (99) Zarte warme Speise und grobe
kalte Speise / (100) Allgemeines über die Speisen-
folge / (101) Rosenöl / (102) Lilienöl / (103)
Grindlattichöl / (104) Scharleiöl / (105) Bilsenöl
/ (106) Lorbeeröl / (107) Poleiöl / (108) Holunder-
öl / (109) Nardenöl / (110) Rautenöl / (111) Öl
aus Bibergeil / (112) Öl aus Dillsamen / (113) Ölzu-
bereitung aus Samen allgemein /.

/(Bl. 59^r)

Hienach volgt vonn dem kochenn vnd hat gemacht mey-
ster Eberhart ein koch herczog¹ Heinrichs zu Lands-
hut.

- (1) Zum ein salsenn von weichselnn zu machen.

Item wiltu machen ein gutte salsenn von weichselnn, so thue² die weichsell in einen hafenn vnd secz die auff ein glut vnd laß sie siedenn vnd laß dann wider erkaltenn vnd streich sie durch ein tuch vnd thue sie dann wider in den hafenn vnd secz sie auff ein glut vnd laß sie wol siedenn vnd rurr sie, piß sie dick wirt, vnd thue dann honig dar an vnd geribens prot vnd negellein vnd gut gestüß vnd thue sie in ein feßlein. Sie pleibt dir gut drew oder vier iar.³

- (2) Ein gutte salsen zu machen in der fastenn.

Item nym merrich vnd zustoß den in einem mörser vnd nym mandelkernn oder nuß vnd zustoß die auch vnd geuß ein wein dar an. Merrich bricht den stein garr serr, wenn man in isset in der kost.

- (3) Item ein andre salsenn.

Saluia, petrocilinus, menta vnd pfeffern, das soll man zustossenn mit essig, das ist ein salsen, die macht lustig zu essenn.

- (4) Item ein essenn von gebratenn arbeissenn.

Nym gesotenn arbeyß vnd slach sie durch ein tuch

¹ Statt cz ist in der Hs. auch durchwegs tz zu lesen. Eine Scheidung ist nur schwer möglich, da der Schreiber beim t, wenn es sich an z anlehnt, den Querschrich wegläßt. Wegen dieses kaum feststellbaren Unterschiedes von cz und tz wird diese Konsonantenfolge im Text immer mit cz wiedergegeben mit Ausnahme des Gen. Sg.s der im Nom. auf t ausgehenden Substantive.

² Vor thue ein j getilgt.

³ iar: getilgtes Abkürzungszeichen für ein zweites

oder durch ein sib vnd slach vil eyerr darzu,
als vil der arbeiß sein, vnd seud es in put-
ternn vnd steck es an einen spiß vnd brot sie
wol vnd beslach sie mit eyernn vnd mit kraut
vnd gib es hin. Versalcz es nit.

(5) Ein holder muß⁴ zu machenn.

Nym holderplut vnd zureib die in küe milch vnd
nym⁵ mel vnd mach ein mus dar auß. Das ist gut
zu dem haubt vnd den synnenn.

(6) Ein gut mus zu machenn.

So nym nuß kernn vnd stoß die clein vnd streich
die durch mit einerr sussen milch vnd mit
susser semell brosem, die wol gesotenn sein, vnd
thue schmalcz dar an genug vnd rurr es ab mit
eyer totternn vnd wurcz es wol vnd versalcz es
nit.

(7) Wiltu machen ein gebraten muß vonn vischenn.⁶

So nym per visch, die peyß in essig vnd wurff
die in ein mandelmilch, die mit reyß sein wol
gemengt, vnd ein wenig schmalcz dar an, das
wellig sej. Versalcz es nit.

(8) Item ein essenn vonn einer lebern eins kalbs.

Nym ein lebern von einem kalb vnd hack sie clein
vnd würcz sie wol vnd nym dann einen hewrigenn
speck vnd weinperr vnd leg das necz furr dich
vnd bestreich es wol mit totternn vnd nym dann
die lebern vnd slach ein necz dar Vberr vnd
verspeil das wol vnd leg sie auff ein rost vnd
laß sie pratenn vnd beslach sie halb mit totternn,
die rot sein, /(Bl. 59^v) darnach⁷ an der andernn

⁴Bei muß ist in der Hs. ein Aufstrich für das
u zuviel.

⁵Bei nym ist ein Strich für das n zu wenig.

⁶vischenn in der Hs. hat dreifachen Nasal
(Doppel-n und Abkürzungszeichen für einen Nasal).

⁷Bl. 59^v beginnt nach dar-.

seittenn mit grunen totternn vnd peterlein vnd versalcz es nit.

(9) Wiltu machen ein meyschen kuchenn.

So nym auff zehen eyer vnd zuslach sie wol vnd nym darzu peterlein vnd rurr es vndereinander vnd nym einen morserr vnd secz auff ein kollenn vnd thue dar ein einen löffel vol schmalcz vnd laß es heyß werdenn vnd geuß die eyerr dar ein vnd laß es kul pachen vnd thu es also ganz auff ein schussel. Versalcz es nit.

(10) Item wiltu machen ein essen in dem meyen, das heyßt ein gespöt.

So nym einen fliessendenn keß vnd schneid den in vil schnittenn, die dünn⁸ sein, vnd nym darzu sechs eyer vnd slach die auff den keß vnd nym weichßige putternn in ein pfannen vnd thue den keß mit den eyernn vber das fewrr vnd zeuch es ey dar mit auff, das es schlecht werr, vnd richte es an vnd versalcz es nicht.

(11) Item einen fladenn zu machenn von fischenn, welcherlej⁹ sie sind.

So nym ein dicke mandelmilch wol gemengt mit reiß mel vnd thue dar ein einen apffel oderr zwenn vnd ein wenig wurcz vnd seud es in einem ofen vnd laß es pachenn vnd versalcz es nit.

(12) Wiltu machen morchen vmb weihennachtenn.

So nym ein teick auß weissem brot vnd auß ein wenig melbs vnd schla eyer dar an vnd mach zwen knebel vnd wurff die in den teick vnd zeuch sie darInnen vmb vnd leg sie in ein schmalcz, das nit zu heyß sej, vnd wenn es

⁸dünn: ein Aufstrich für das zweite n fehlt.

⁹Die Hs. hat velcherlej.

ein wenig gepack, so nym es her wider auß vnd schneyd es dann mitten auff dem knebel auff von einander vnd full es dann¹⁰ mit ein geruntenn eyernn vnd zeuch es durch einen lindenn straubenn teick, leg es in ein schmalcz vnd laß es pachenn vnd secz die morchen dar ein vnd laß sie pachenn.

(13) Wiltu machen ein gestrocztcs gepachens.

So mach ein teyck von eytell eyernn vnd wurcz in wol vnd mach in gel vnd warmm duczent guter helmm in den teick¹¹, das sie naß werdenn, vnd nym sie dann her auß vnd pack es in einem schmalcz vnd versalcz nit.

(14) Wiltu machen gut kuchenn vonn eyernn.

So nym eyer, wie vil du wilt, vnd zu slach die wol vnd schneid semel funf lot dar vnter vnd thue dar ein weinperr vnd schmalcz in ein pflanzen, des genug sej, vnd geuß die eyer dar ein vnd laß es packenn ynnenn vnd aussenn. Do mit slach es auff ein panck vnd hack dar vnter gut wurcz vnd schneid es zu scheubenn vnd richt es an.

(15) Item ein essenn von milch kuchenn.

So soltu sie clein schneyden¹². /(Bl. 60^r)

(16) hafen vnd geuß ein wasserr dar an vnd deck es

¹⁰dann: die Hs. hat Doppelnasal und Abkürzungszeichen für Nasal.

¹¹Der Text scheint hier verderbt worden zu sein; vielleicht ist zu ergänzen: und stecke sie in (in den teick).

¹²Das folgende Blatt des Kodexes, das Gegenblatt zu Bl. 51, ist herausgetrennt und fehlt. Das Bl. 60^r fortgesetzte Rezept ist der Rest eines Rezeptes, das von der Zubereitung von Geflügel handelt.

zu vnd laß siedenn, so wirt es sich strecken
in dem glaß, das man sicht sein fuß vnd flu-
gel vnd den ganncken pöttich. So ist es ge-
recht.

(17) Wiltu machenn dreyerlej essens an einem visch.

So nym ein hecht vnd slach vmb das mittel teyl
ein naß tuch vnd leg in auff ein rost vnd salcz
in vnd laß in pratenn vnd das foderr teil be-
spreng mit melb vnd begeuß mit schmalcz, das
heyß sej, vnd das tuch begeuß mit heissem
wein, vnd das hinder teyl prett sich selbs
auff dem rost.

(18) Item vt scito coquantur carnes.

Recipe aliquas pecias de vino et pone in ollam
ad carnes crudas et sic coquantur.

(19) Item ad extrahendum sal de cibo nimis salsato.

Recipe de farina frumenti in vna pecia lini pan-
ni et dimitte bulire intus.

(20) Item ad appetitum comedendi valet illa salsa
facta cum aleo.

Et appone piper ad triginta grana et hoc simul¹³
tunde, et jeiunus per duos dies comede. Etiam
appone de saluia tria folia cum sale modico.
Vel accipe aleum cum bibenella et fac succum.

(21) Item wiltu swarcz fisch machenn.

So laß die visch siedenn an die stat vnd nym
dann gestossenn negellein vnd thue die dar an¹⁴
vnd laß sie dann noch ein guttenn wal thun.

¹³ simul: ein Aufstrich für das u ist zu wenig.

¹⁴ Nach dar an folgen zwei getilgte Buchstaben:
u und s.

(22) Item vonn hechtenn wirt garr schönns vnd law-
ters gestanndenn, also das es durchsichtig wirt.

(23) Wiltu einen¹⁵ guttten stockfisch machenn.
So laß in siedenn als ein kalb fleisch vnd laß
in ein siedenn auff halben wogk vnd seig dann
die brue dar vonn vnd schüt den stockvisch her-
auß vnd erlaub in wol vnd nym dann ein pfannen
vnd thue smalcz dar ein vnd laß es warmm wer-
denn vnd leg dann den stockvisch in die put-
ternn vnd laß sie dar ynnen erhiczenn vnd nym
dann ingwerr vnd saffran mit des visch brü vnd
ferb das do mit ein vnd geuß es ¹⁶über den stock
visch in die pfannen vnd laß es ein wal oder
drej thun. So ist er gerecht.

(24) Item hienach volgt, wie man ein ganß pratenn
soll.

So laß sie vor zwenn oder drej tag wol hun-
gerenn, das die bösen predenn, die in ir sein,
her auß genn, vnd soll sie dann nernn mit kornn,
vnd darnach tötte sie vnd prate sie pej dem few-
err. Vnd du solt dar ein stossen saluia vnd an-
der gut würcz, das der safft dar durch gee, vnd
man soll sie besprengenn mit wein oder mit es-
sigk, das das schmalcz /(Bl. 60^v) do vonn
trieff. Wann das genß schmalcz soll man nit es-
senn, wann es macht den menschen kranck, wann
die feistenn kumbt vonn böser feuchtigkeit. Vnd
wer gesund ist, der soll die gans also gebratenn
essenn, so schadt sie dester mynderr. Wer aber
kranck ist, der soll wenig do von essenn. Wenn
man sie kocht vnd seudt in wasser, so ist sie

¹⁵Die Hs. hat eine mit halb ausgeführtem n und
Abkürzungszeichen für den Nasal.

¹⁶Zwischen stock und visch steht getilgtes in
die.

vngesund, wann dann so mügenn die bösen preden
nit herauß genn von verhinderung wegen des was-
sers.

Hienach volgt vonn den kuchenspeisen, warr zu sie
gut sein.

- (25) Item reyß kelt vnd hiczigt nit vnd speist serr,
vnd wenn mans wol seudt mit milch, so macht es
vil plutz, vnd doch so schadt es den lewten,
die den grymmenn in dem leib habenn, vnd stupfft
vnd wirt nit schier verdewt.
- (26) Hirß zu essenn kelt vnd derret vnd stopffet vnd
speist nit wol, vnd das selb thut auch der ha-
bernn vnd spelt.
- (27) Gerstenn blewet vnd keltet vnd speist nit wol
vnd schadt allen den lewtenn, die geprestenn
habenn, vnd von kalter natur kumbt oder das
grymmenn in dem leib hat. Aber hiczigenn lew-
tenn vnd die do gern cleiner wurdenn, den ist
sie gut. Vnd wenn man sie isset oderr trincket
mit venchel samenn, so ist sie gut furr etli-
chenn gebresten an der brust, vnd spricht Aui-
cenna, das gerstenn wasserr schadet dem magen,
der do kalt ist. Es ist auch rittigenn lewtenn
garr nütz.
- (28) Linßenn sein bescheidenlich heyß vnd derren vnd
machenn vil plutz. Vnd so man sie seudt mitessig,
so erleschenn sie die enzündung des plutz. Vnd
wer sie dick isset, dem machen sie vinsterr
awgenn, do vonn sie vast derrent. Auicenna
spricht, das sie schadenn dem magenn vnd blew-
end vnd stopffend.
- (29) Die kichernn hiczenn vnd plewend vnd machenn
prunczen vnd machenn den frawenn ire recht zu

vier wochenn einß komenn, als es sein soll. Vnd spricht Auerrois, das sie prechenn den stein, der do leytt in den lendenn oder der do leit in der blosenn, vnd auch die brüe, mit der sie gesotenn werdenn. Vnd darczu sein die swarczen kichernn pesserr dann die weissenn. Vnd Galienus spricht, das bru von kichernn, so man sie seudt, die ist der lebern gut, wann es reinigt sie vnd die nyren, do der stein wechst, den schleim vnd treibt vil vnflatz vonn dem menschen.

- (30) Arbeißenn brüe hat die selben krafft, aber nit als krefftiglichenn, do vonn so man kichernn nit hat, so seudt man arbeiß. Kichernn oder arbeiß, die grun sein, do soll man nit¹⁷ essenn, wann sie machenn dem menschen böse feuchtigkeit. / (Bl. 61^r)

- (31) Ponn bleen vnd machenn we in dem leib vnd den swindel in dem haubt. Vnd spricht Rasis, der vil vnd dick isset die pon, die werdenn irre¹⁸ in irenn synnen vnd etwenn vnsinig vnd erseuffczenn garr tieff vnd wenenn, das in etwas preste oderr vnrecht sej, vnd verirren die lewt in irenn synnen vnd in irer consciencz. Etwenn wissen die selben lewt nit, warvmb sie allso tieff erseuffczenn. Galienus spricht, das ponn gut plut machenn, do von so mügenn sie starck lewt wol essenn, aber man sol sie wol siedenn. Oder werr sie isset mit essig, so sie wol gesotenn sein, oder sie rohe isset, dem machenn sie böse feuchtigkeit in dem magenn vnd in den dermen vnd bleen, vnd do von kumbt grosser sichtag.

- (32) Rubenn, spricht Auerrois, hiczigenn vnd machenn

¹⁷nit ist darübergeschrieben.

¹⁸Die Hs. hat irr mit Abkürzungszeichen für r/er, das hier aufgelöst wurde mit (r)-e.

feuchte vnd machen wind in dem leib vnd vnkeusch
vnd schön awgenn.

- (33) Czwiffel sind heyß in dem vierdenn grad vnd
feucht in dem dritten grad vnd machenn vnkeusch
vnd thund we in dem haubt. Vnd so man sie roch
isset, so machenn sie böse feuchtigkeit vnd brin-
genn grossenn durst dem menschen.
- (34) Knoblauch ist heyß vnd truckenn auff dem mittel
des vierden grads vnd habenn die eigenschafft
als zwifel vnd dar zu vertreibt er die wind oder
das bleen in dem leib vnd sein schad, wenn man
sie isset, wann sie bringenn grosse hiez vnd bö-
se feuchtigkeit vnd richenn auff in das haubt.
Doch schadt knoblauch in den kaltemlanndenn mynn-
der, vnd so die zeit kalt ist, dann in dem summerr
oder heissenn landen, als dann spricht der mey-
sterr Rasis.
- (35) Als kraut macht boß plut, das ist melancolei vnd
traurigkeit vnd boß gedennckenn vnd trawm an lat-
tich vnd ochsen zungenn.
- (36) Lattich kelt, vnd der in gesottenn isset, dem
macht sie pesser plut dann ander kraut vnd
macht schloffenn, wie man in isset roch oder ge-
sotenn, vnd ist gut, dem die sonne we hat ge-
macht in seinem haubt oder die enczinndet magenn
habenn. Vnd wer sie isset mit¹⁹ essig, den macht
sie hungrig vnd lustig nach der speyß. Sie ist²⁰
auch hiezig vnd derret vnd schadt dem haubt, dem
gesicht vnd dem magenn vnd macht vil böser trawm.
Man sol sie siedenn mit czweyenn wassern, so

¹⁹ isset mit ist in der Hs. zweimal geschrieben.

²⁰ Zwischen sie und ist steht getilgtes a.

schadend sie dester mynder, also schreibt Avicenna.²¹

- (37) Kölkraut ist hiczig vnd derret vnd macht wol singenn. Das safft, das von im kumbt, ist gut gedruncken trunckenn lewtenn vnd macht böß plut, vnd spricht Rasis, das sie macht schwerr pöß trawm. Es macht zu stul gen vnd erweicht die prust vnd die kelenn, vnd gepewtet Orbasius²² den menschen, die das gesücht in den lendenn habenn, auch an hendenn vnd an fussen, das sie sullen köl essenn.
- (38) Mangolt vnd mölt sein der eygenschafft, das sie den leip weichen vnd zu stul machenn genn vnd speisen wol vnd sein gut furr die gel sucht vnd ist gut den lewtenn, die enczundt lebern haben. Vnd besunder mölt kelt vnd macht feuchtigkeit. Aber mangolt ist pesserr vnd bringt nit alsouil feuchtigkeit in dem menschen. Mangolt pleter ziehenn serr auf die wundenn gelegt.
- (39) Benet ist gut vnd nütz der kelenn, der lungen, dem magen vnd auch der lebern vnd macht bescheydenlich zu stul genn vnd ist garr ein gut vnd gesund speyß.
- (40) Mandel kernn, die do süß sein, die sein bescheydenlich hiczig vnd bringenn bescheydenlich feuchtigkeit von dem menschen. Vnd spricht Auerrois, das sie machen wachßenn das hirnn vnd sußlich schlaffenn. Do²³ von sein sie nütz den menschen, die do serr studirnn

²¹Avicenna: Doppel-n und Abkürzungszeichen für weiteren Nasal in der Hs.

²²Andere Lesart: Orbeisius, gemeint ist Oreibasius.

²³Über do getilgtes Nasalzeichen.

oder wachenn vnd durr sein wordenn zu sere. Man soll sie schelen vnd mit weißem prot essenn, so man sust nit mer essenn wil. Vnd wer zucker dar zu isset an brot, das ist noch pesserr, wan so machenn sie vil plutes, das gut ist. Rasis spricht, das sie salbenn die kelenn vnd machenn sie glat vnd sein gut den lewtenn, die schneydet das wasserr von hicz. Sie machenn den menschen wol prunczen, vnd das selb thut auch mandelmilch, doch werdenn sie kawm verdewet. Auerrois spricht, das mandel garr rein vnd sauber macht die weg vnd die gelider, do das wasserr auß von dem menschen get, vnd sein gar nütz magernn lewtenn. Vnd das öl, das do von kumbt, ist gut furr den krampff. Vnd der den ruckgrat do mit salbet, den behüt es vnder weilen, das er an im²⁴ in seinem alter nit krump wirt.

- (41) Granat 8pffel, nüchternn gessenn, die leschen den durst vnd vertreyben vber gele vnd machent den menschen hungernn. Rasis spricht, das sie vertreyben den ritenn vnd machenn den die speyß zu dem mund auß fert, das im die speyß beleibt²⁵, vnd kelt die lebern. Auerrois spricht, welche zeit man ißt, das sie dann die speiß nit lassenn verderben in dem magenn. Vnd der sie zu hinderst ißt, so lassen sie die andern speyß nicht auf richenn in das haut. /(Bl. 62^r)

- (42) Nuße hiczenn vnd derren vnd werden kawm verdewt. Sie schadenn dem magen vnd machenn die speyß zu dem mund auß faren vnd zu stul genn. Aber die

²⁴In der Hs. fehlt im.

²⁵Die Hs. lautet: ...vnd machenn den das im die speyß zu dem mund auß fert das im die speyß beleibt... Das erste das im ist offensichtlich ein Abschreibfehler. Der Schreiber der Hs. kam beim Abschreiben der Vorlage wohl eine Zeile tiefer. Im Text wurde deshalb das erste das im getilgt.

grunen, die schadenn mynder. Werr ir zu vil is-
set, den slecht das parliß oder der slack an
der zungenn, wann sie machenn ein swere zungen.
Auicenna spricht, sie schaden nicht, so es garr
kalt in dem winter ist. Auerrois spricht, meß-
lich gessenn schadenn allen lewtenn, die do
hiczig sücht oder gebrestenn furchten musen
oder oft gewynnen. Wer sie mit feigenn ißt, so
sein sie gut furr vergifft lüfte vnd furr alle
giff.

- (43) Haselnuß machenn das hirnn wachBenn vnd thun dem
haubt we. Ipocras spricht vnd Auicenna, wenn sie
gebratenn sein, so sein sie gut furr den hustenn
vnd machenn serr auß werffenn. Haßelnuß pleen
in dem leib vnd machen winde in dem gedermmvnd
werden kawm verdewt dann recht nuß. Doch speysen
sie wol.
- (44) Nespele machen veste in dem leib vnd vertreibenn
vber gele. Man soll sie essenn hindenn nach, so
man sust nit merr essenn wil.
- (45) Kesten die thun²⁶ auch gleich als die nespelnn.
Sie laßenn die speiß nit auff in das haubt rie-
chenn, das thun auch pirnn vnd keß, so man sie
an der lecze hinden nach ißt.
- (46) Maulperr die schadenn serr dem magenn vnd aller-
meyst die, dy nit²⁷ wol zeittig sein. Mann soll
sie essenn, ee das man anndre speyß nützt, so
machenn sie zu stul genn vnd keltenn auch.
- (47) Pflawmen sein zweyerlej, weiß vnd swarcz, vnd
sein ped der natur, das sie keltenn vnd feucht

²⁶In der Hs. steht thum.

²⁷In der Hs. steht mit, das in nit verbessert
wurde.

machenn, so sie zeitlig sind²⁸, vnd vertreiben
vbrige pöse hicz, die von hicziger vber gell
kummet, vnd machen zu stul genn. Aber sie kren-
ckenn ein wenig des magens müt, vnd die sein
weyß vnd sein peßerr²⁹ dann die swarczen. Aui-
cenna spricht, so sie grosserr vnd veister
sind, so sie ye pesser sind. Man soll sie es-
sen³⁰, ee das man ander speiß ißt vnd sunder-
lich, so der mensch nit mag zu stul genn.

(48) Kirschen amerellen habenn auch die natur vnd we-
sen als die pflawmen, vnd man soll sie am er-
stenn essenn.

(49) Pfirsing die kelten vnd machenn feucht, die pöß
vnd schedlich ist, doch bringt sie lust zu der
speyß. Vnd werr pfirsing nach ander speyß isset,
das verderbt die ersten speyß in dem magenn. Vnd
dar vmb wer sie wil essenn, der soll sie vor
anndernn speysen essenn, so sein sie nütz furr
den bösen gesmack des³¹ munds, der do kumbt
von dem magen, /(Bl. 62^v) vnd der rauch³², der
von in kumbt, der sterckt das hercz. Vnd wer do
wasser preut auß den pfirsing pleternn, das töt
die wurmm in den oren, so man es dar ein tropfft.
Wer vil vnd oft pfirsing isset, der wirt oft
ritig, doch sein sie nütz den lewtenn, die serr
in dem magenn enczundet sein, die serr genn oder
serr arbeiten, so soll man sie nüchternn vnd
bescheidenlich essenn.

²⁸ Die Hs. hat sind statt sind.

²⁹ Zwischen sein und peßerr steht getilgtes swercz.

³⁰ Zwischen sie und essen steht getilgtes s.

³¹ Zwischen gesmack und des steht getilgtes g.

³² Zwischen der und rauch steht getilgtes an.

- (50) Kütenn stopfft merr dann die pirnn vnd sterckt den magenn vnd macht lustigk zu essen. Wer sie aber nach ander speyß isset, den machenn sie zu stul gen, vnd der schmack, der von in get, der sterckt das hercz vnd ist gut furr allen geprestenn des herczen. Vnd wenn man sie prett, spricht Auicenna, so sein sie nuczerr den lewtenn vnd der natur den, die dy speyß nit mügen³³ behaltenn, den sie oben auß fert vnd truncken lewtenn vnd sterckenn den magenn, der vil böseerr feuchtigkeit in im hat, vnd macht den menschen frölich. Auicenna spricht, vnd der ein syroppel auß dem safft macht vnd den trinckt, das bringt den gelust wider zu essenn der speyß, ob er in miteinander verloren het.
- (51) Pyren, die do roch sein, die keltenn vnd derren vnd stopffen den leib vnd benemenn den durst. Rasis spricht, der sie vor ander speyß ißt, so trückenn sie die speiß nyder, das sie nit außreichenn in das haubt. Sind sie aber rauch vnd nit süß, so soltu sie braten, aber zumol nit essenn.
- (52) Öpfel, die do suß sein, machenn natürliche feuchtigkeit. Aber sawerr öpfel die kelten vnd derrent, ob du der naturlichenn hiez zu vil hast vnd ob du newrr dar an schmeckst, so stercken sie das hercz vnd das hirnn. Auch machen sie wind in dem leib. Auerrois spricht, öpfel safft sterckt den magenn, doch wer vil öpfel isset, dem werden sein zieh adern gekrenckt vnd wirt ritig. Auicenna spricht, wer öpfel isset, der sol nicht dann den safft ein slindenn. Alle öpfel, die nit guttenn geschmack habenn, sein schedlich.

³³Ein Aufstrich für das m in mügen fehlt.

- (53) Weintraub, die do süß sein vnd weyß vnd dunen pelg habenn, die dewet man leichtiglichenn, wenn sie suß sein, vnd spricht Raßis³⁴, das sie schier veist machenn vnd pleen vnd hiczenn vnd macht vnkeusch. Sie schadenn der blo-senn, man soll sie auch nit essen, sie sein dann vor dreyenn oder vier tagenn gebrochenn. Alle merr trawbenn sein nütz den menschen, den wee ist in irem gederrmm, vnd den nyren vnd die blosen reynigt sie vnd speißenn wol. Auerrois spricht, das sie hicz brengenn vnd feuchtigkeit vnd sein nütz der lebern.
- (54) Veigenn. Das pest obs, spricht Auerrois, sein veigenn, wann sie reynigenn /(Bl. 63^r) den magenn vnd machenn zu stul genn vnd bringenn hicz vnd feuchtigkeit. Auicenna spricht, das sie böß plut machenn, vnd darvmb wer ir vil isset, der wirt grindig vnd vol leuß. Doch so sein sie nütz der lebern vnd dem milcz, so sie verstopfft sein, vnd den nyern vnd dye blosen reinigt³⁵ sie vnd thut den weg auff, do die speyß soll ein genn. So man sie isset mit nussen oder mit mandel lang dar vor, ee man isset, die sein nütz der prust vnd furr die reuhen in der ke-len. So man sie in wasser seudt vnd sie trucken ißt mit nußenn, so sein sie furr alle vergifft gut.
- (55) Eyer, die do frisch sein von einem hun, die sein die pestenn. Der totter hicziget bescheidenlich vnd speißt wol, aber das weyß kelt vnd macht schleim vnd böß plut vnd ein böse speyß. Weiche hennen eyerr gesotten in wasserr sein

³⁴Die Hs. hat nur Raß.

³⁵In reinigt fehlt ein Aufstrich für das n.

dewig vnd sein nütz den lewten, die krafft los sein wordenn, vnd den lewten, vonn den vil pluts get. Gebratenn eyer machenn den tampff in das haubt auff genn³⁶. Weich hennen eyer gesotenn sein gut den lewtenn, die das abnemenn haben, die do heiser oder³⁷ rauch in der keleenn sein vnd nicht wol etmenn mugenn oder die plut zu dem mund auß werffenn.

- (56) Keß, der do ist weder zu jung oder zu alt, ein wenig gesalczenn vnd feist, der ist gut, doch so der keß newer ist vnd nit gesalczen, so er pesser plut macht. Galienus spricht, doch sol man sein wenig vnd selteenn essenn, wann er macht den stein pey den nyren vnd in der bloßenn. Auicenna spricht, aller keß, er sei alt oder new, gesalczenn oder vngesalczenn, schadt dem magenn. Doch der sein ein wenig isset nach der speyß, spricht Rasis, das es des magens mund stercke vnd den menschen dar nach machet lustig zu essenn vnd dewet die ander speyß. Das sprechenn auch all annder meysterr.

- (57) Milch, die do suß ist und frisch, die keltet vnd macht feucht vnd ist nütz den lewtenn, die das abnemenn haben oder die durren hustenn oder die do schneydet das wasserr, so sie prunczen, vnd den lewtenn, die do husten, den soll man honig dar czu thun, wann das macht, das die milch schierr wirt gedewet. Also spricht Auicenna, milch macht durren lewten gut plut vnd gut naturr vnd schadt allen den lewtenn, die den ritenn oderr das grymmenn in dem leib habenn oder kranck zu adernn oder andernn sichtagenn habenn, die von kelten komet. Auff milch soll nyemand

³⁶Zwischen auff und genn steht getilgtes get.

³⁷Die Hs. hat nur od ohne das sonst übliche Abkürzungszeichen für, er.

wein trinckenn, er horr dann auff. Es spricht Aui-
cenna, auff milch soll man nit ander speyß essenn,
sie sey dann verdewet. Werr susse milch isset, der
soll zu hant dar auff nit arbeiten, noch schlaf-
fenn, sunder er soll /(Bl. 63^v) sust rwenn, an-
ders er wird³⁸ die milch in im zu essig vnd
schadt dem magenn vnd allenn gelidernn³⁹. Ny-
mant soll milch vnd fisch vber ein mol essenn,
wann es bringt ausseczigkeit. Vnd vnder aller
milch ist keine pesserr dann frawenn milch vnd
darnach geyß milch, Auerrois spricht vnd Auicen-
na⁴⁰, darnach rinder milch. Es spricht Rasis,
jung lewt, die hiczig sein, den ist milch schad,
wann sie wirt zu hant in in gelbe, aber altern
lewtenn ist sie gesund. Milch mit honig oder
zucker gemischet vnd die gessenn, das ist gut,
wann die milch wirt do von dester ee verdewet.
Aucenna spricht, sie macht feucht vnd benymbt den
grind an dem leib.

(58) Milch ist gut allenn den, die geprestenn haben
an der lungenn. Milch⁴¹, von der die putter be-
nomen ist, der dick dar ein ein glüend eysen
stest vnd das trinckt, es sterckt in, hat er ein
enczindete lebern oder ist er wundt in dem ge-
dermm oder get plut von im von vbriger hicz zu
der nasenn oder anders⁴², wo vonn vbriger hicz
er genist.

(59) Item alle grune sawre milch ist vndewig vnd macht
den menschen vnlustig zu essenn.

³⁸ wird: ein Aufstrich für das i zuviel, der halb
getilgt ist.

³⁹ gelidernn: Doppelnasal und Abkürzungszeichen
für weiteren Nasal.

⁴⁰ Aucenna mit Doppel-n und Abkürzungszeichen
für weiteren Nasal.

⁴¹ Das l von milch ist darübergeschrieben.

- (60) Item molcken vertreibt hiez vnd ṽbergelle vnd ist gut grindigenn lewten vnd den, die gewulst haben.
- (61) Item putternn von der milch gemacht krennckt den magenn vnd macht den menschen vnlustick zu essen, wer sein vil isset.

Hienach volgt ein capittell von den vischenn.

- (62) Item die fisch, die do ganngenn sein in steinigenn vnd flissendenn wassernn vnd vil schuppenn haben vnd weder zu groß noch zu klein sein vnd nicht zu feist als ele vnd salmm, die suß sein vnd nicht ṽbel schmeckenn, die sein die pestenn, die do frisch vnd nit faul sein. Yedoch soltu wissenn, das alle grün fisch kalt vnd feucht sein vnd vndewig vnd machen durst vnd böses plut vnd machen einen bösen magen vnd vil schleims in dem magenn vnd schadenn allenn menschenn, die do sichtagenn habenn, die von kelten komenn. Doch sein sie nucz den lewten, die hiczig vnd dürr sein.
- (63) Item alle visch, die in pfuczigenn oder stendenn wassernn gen, die sein böß. Alle gesalczenn visch sein vngesund, vnd man soll ir wenig essen. Doch die visch, die newlich gesalczenn sein, die sein vnder den die pestenn.
- (64) Also spricht Auicenna, frisch fisch, alls hie vor geschriben stet, die sein die pestenn, so man sie macht in ein sulczenn, do ein wenig es-

⁴² Die Hs. hat anders mit langem s statt des sonst üblichen runden am Wortende und Punkt dahinter. Abkürzung für anderswo oder Zusammenfall mit dem folgenden wo?

sigs ynnenn ist, die sein gesund. All visch brue die machen zu stul genn.

- (65) Item alle krebs sein gut, die in einem frischenn wasser gegangen sein, /(Bl. 64^r) vnd sein nütz allenn den, die das abnemen habenn oder sust verwinden ann dem leib, vnd speyßt wol.
- (66) Item alle visch sein gesunder gebrotenn dann gesotenn, die bringenn dem menschen den schloff als der ol.
- (67) Item es spricht Gardianus⁴³, man soll alle visch sieden mit wein oder essig oder wurczenn, wann das zeucht die bösen feuchtigkeit darvonn⁴⁴. /(Bl. 65^r)

Hienach volgt ein capitell von dem prot.

- (68) Es spricht Rasis, das vnter allem kornn weicz das pest ist, vnd darvmb das prot, dastu isset, das soll sein von weicz vnd soll sein schön vnd wolgepackenn vnd etwas gesalczen vnd wol gedeßmet vnd soll eins oder zweyerr tag zu dem mynsten alt sein. Doch wiß, das das schön prot, das ein wenig cleyen hat, macht zu stul genn. Avicenna spricht, du solt nymmerr warmm brot essenn, wann es swebt

⁴³Hinter Gardianus wurde nochmaliges spricht getilgt.

⁴⁴Im Anschluß daran folgt eine lat. Abhandlung über die verschiedenen Fischarten. Diese Abhandlung schließt auf Bl. 65^r. Sie beginnt mit: Sequitur de quibusdam piscibus et vtilitatibus eorum in latino et primo de lucio. Es werden behandelt: /(Bl. 64^r) lucius, barbo, carpo, /(Bl. 64^v) breßma, forula, persick, ascha, rotaug, haßela, blicka, sleya, grundula, steinpeiß, kugelhaubt, cancerr (geht bis Bl. 65^r), /(Bl. 65^r) oel, alrupp, lampreda, allet. Zwischen carpo und breßma sind zwei allgemeiner gehaltene Bemerkungen eingefügt. Die erste beginnt: Item nota de quanto profundior et purior et mobilior de tanto pisces in eo nutrire est mellior... und die zweite: Item pisces morantes in aqua meridionali non multum valent...

oben in dem magenn vnd mag nit verdewet werdenn. Ein yetlich brot, das im wasser gesotenn ist vnd nit tesem hat, das macht den stein vnd we in dem leib vnd in der lebern⁴⁵. Auch brot, das in der pfannen gepackenn ist als kuchlein, das thut wee in dem leib vnd mag nit wol verdewet werdenn. Als brot, das alt gepackenn ist, das bringt grossenn sichtagenn. R⁸uckenn prot das ist das pest nach dem weissenn vnd macht zu stul genn. Ander brot ist nit gesund noch gut, wann es speyßt nit wol⁴⁶. /(Bl. 66^v)

Hienach volgt ein capittel vonn dem fleisch.

- (69) Item fleysch ist ein speyß, do des menschen leib allermeist von gespeißt wirt vnd in feist vnd starck machen, doch ist es nit gut den lewtenn, die ritig sein oder sust vol plutz sein. Wiß, das als fleisch alter tier oder die do iunge tier in in tragenn vnd auch alter vogel als alte hunerr vnd alte hannenn vnütz ist vnd als veists fleisch, wann das schavmet in dem magenn vnd macht den menschen vnlustig zu essenn. Als gepratenn fleisch das speyst wol vnd ist gesund, doch wirt es kawm verdewt vnd ist den menschen⁴⁷ gut, den⁴⁸ vil vil plutz enget vnden an. Vnd man soll kein ander speiß essenn, wenn man das selbig isset, spricht⁴⁹ Rasis. Gebratenn fleisch an dem das

⁴⁵Die Hs. hat Doppel-n und Abkürzungszeichen für Nasal.

⁴⁶Hierauf folgt eine lat. Abhandlung über Getreide und Hülsenfrüchte auf Bl. 65^v-66. Es werden behandelt: /(Bl. 65^v) triticum, siligo, auena, ordeum (geht bis Bl. 66^r), /(Bl. 66^r) spelta, pisa, faba, lens, hirsch, hanff (geht bis Bl. 66^v).

⁴⁷Die Hs. hat mensche ohne Abkürzungszeichen für einen Nasal.

⁴⁸Zwischen gut und den steht getilgtes die.

⁴⁹Die Hs. hat sprcht mit er/ir-Abkürzungszeichen, das hier durch einfaches i aufgelöst wurde.

ist ein grobe speyß vnd macht sat vnd wirt kaum verdewet vnd macht veist in dem leib, so es mager ist. Gesottenn fleisch ist das gesundest, wie man das bereittenn mag. Doch thut man ein wenig essigs in das wasserr, darInnen es seudt, so ist es nütz den lewten, die ein heisse lebern habenn oder die zu vil rubeam coleram habenn oder das vbergel haben.

- (70) Junghüner. Es spricht Auerrois, das vnder allenn vogelnn ein junge henne, die do feist ist, der gesundest vogel ist vnd hat die eygenschafft, das die machet gut naturr, vnd die brü^e do von thut das selb vnd ist nütz den ausseczigenn menschen. Vnd vnder allen hennen, die nye kein ey geleit, die sein gut. Die anndern sein nit gut. Das hirnn der jungenn hennen macht wachßenn des menschen hirnn vnd macht gut synne vnd wert das plut von der nasen, von dem gepresten des hirnes.

- (71) Rephun est frigide nature atque domestica galina perdice frigidior est. Caro eius infirma non est sed fragilis. Et comesta sanos non multum ledit. Infirmis autem non valet quia facit sleymig. Accipe fel eius et veteri aruine commisce et in cuius cute pedicule exterius de sudore carnis crescunt illi se cum eo sepe pervngant et cutem eius pertransit et vltterius non crescunt.

Rephuner sein gar gesund. Vnd spricht Rasis, das sie die eygenschaft habenn, wie man sie isset gesotenn oder gepratenn, so vertreiben sie die bösen feuchtigkeit von dem magenn vnd all faul speyß vnd stopffenn sie den leib. /(Bl. 67^r)

- (72) Pirckhunn⁵⁰ eandem naturam habet sicut etiam diotum praeter hoc quod caro ipsius melius valet

⁵⁰Pirckhunn: ein n-Aufstrich ist zu wenig.

tam infirmis quam sanis ad comedendum quam caro praecedentis.

(73) Awerhun calidum et aliquantulum humidum est et ideo tam infirmis quam sanis in comestione bonus est. Et si madenii aut aly vermes homines comedunt vesicam vehimes puluerisa et de tali puluere in locum vltimum pone et cum gustauerint morientur.

(74) Durteltaub ist ein edle speiß, wann, also spricht Averrois vnd Raßis⁵¹, sie machen gut synne vnd gut gedechtnuß. Aber annder taubenn machenn enzundt plut vnd den ritenn. Jung taubenn, spricht Rasis, die stercken naturlich hicz. Aber alt tawben sein nütz den menschen, die den bösen sich tagenn haben oder die das parliß geschlagenn hat. Man soll sie mit speck, mit wachalternn vnd salbej fullenn vnd pratenn.

(75) Item staren vnd fasant vnd alle vogel, die wachalternn essenn, die sein alle gesund, die sein hiczig vnd machenn vnlustigk zu essenn vnd böse materig. Vnd das thun auch alle wasser vogel, die in dem wasser wonent als reyger vnd wild entenn vnd mancherley vogel.

Hienach volgt ein capittel von allerley fleisch der tier.

(76) Nun will ich⁵² sprechenn zu dem erstenn, das ziggenn fleisch vnd jung hennen fleisch das aller pest ist, also spricht Averrois vnd Raßis⁵³, das in im selber kein poßheit hat vnd macht gut plut

⁵¹Die Hs. hat Raß.

⁵²Zwischen will und ich steht getilgtes ij.

⁵³Die Hs. hat Raß.

vnd ist doch nit gut den lewtenn, die groß arbeit haben, noch kein ander zart speiß, wann mang starcker arbeitler verdirbt do von in dem leib, als in müssig gengernn⁵⁴ vnd krannckenn lewtenn verdirbt starck speyß.

- (77) Wideren fleysch vnd hemlen fleisch, die do jung sein vnter ein jarr oder jerig sind, die sein darnach die pestenn vnd kalbfleysch, das do jung ist vnder eim jarr oder jerig oder das do sawget⁵⁵.
- (78) Item rindt fleysch speyst serr vnd macht dick vnd grob plut vnd ist nucz den lewtenn, die do groß arbeit thun, vnd schadt allen menschen, die do melancolici sein vnd vil trawriger trawm vnd gedennen haben.
- (79) Sweins fleisch, es sej wild oder zam, das dewet man schierr vnd speist serr wol, aber es macht schleym vnd ist ein grobe speyß. Vnd das pest an dem swein das sein die fuß, das maul, die oren vnd der zagell.
- (80) Item du solt kein marck, es sej in vogelnn oder andernn tieren, essenn, wann es macht den swindel in dem haubt vnd ein böse gedechtnuß, dastu der ding vergissest, die du vor gehört oder geleßen hast.
- (81) Vnder den wilden tieren ist kein gesunder tier nit dann rechgeyß vnd rechböck, wann sie behütenn den menschen vor dem ritenn, als do spricht Albertus, vnd treibt auß vnsermm leib den regen wurmm.
- (82) Item eins altenn hirschen fleysch vnd hasen fleisch macht melancolej, pöß trawm vnd pöß ge-

⁵⁴ gengernn: mit er-Abkürzungszeichen über g und ausgeschriebnem er in der Hs.

⁵⁵ Zwischen do und sawget steht getilgtes sawig.

dennckenn. Doch eins hasen gebrotenn genert den menschenn, den das parliß geschlagenn hat.

- (83) Item eins ygels fleysch ist gut usseczigenn menschenn. Wer seine dermm derret vnd zu puluer macht vnd sein ein wenig isset, den macht es prunczen, ob er sust nit mag.
- (84) Eichhornn fleysch ist gesund. Wiß auch, das yeczlich fleysch, souil das iunger ist, alsouil ist es auch gesunderr. Es soll auch weder zu feist noch zu mager sein.
- (85) Item das hercz an einem yetlichenn tier ist vndewig vnd speist nit wol. Aber das hirnn kelt vnd macht vnlustig zu essenn vnd schadt dem magenn, vnd soll man es nymmerr anders essenn dann vor ander speyß.
- (86) Item das haubt ist ein grobe speiß, es speißt vast vnd hiczig vast, es bringt den grymmen in dem leib vnd den ritenn vnd sterckt das plut, vnd soll man es nymmerr essenn dann in dem wintter, so grosse kelt ist.
- (87) Item die lebern, das milcz vnd die nyren aller tier die sein vndewig vnd bringenn dem menschenn vil sichtagenn.
- (88) Von viererley speyß soltu nützen oder essenn vnd du solt auch wissenn, yssest du hiczige speyß als pfefferr, czwifelnn vnd knoblauch, die verprennenn⁵⁶ dir dein plut, auch krebs. Issestu aber dinck, die serr külen, als lattich vnd wurczelnn vnd die dem geleich sein an kelten, die töttenn dir dein plut vnd machenn es gerynnenn. Sein aber die ding zu wesserig an in selbs, die du issest, als kurbiß, dy machenn dir faul plut

⁵⁶Die Hs. hat ausgeschriebenes ver- und Abkürzungszeichen für er.

in dem leib. Sein sie aber vergifftig als swamenn, so tötten sie dich, machenn sie aber zu vil feuchtigkeit in dem menschen, so wirt faul materig in im als czwifell, pfirsing vnd dem gleich.

- (89) Item derrent aber die dinck zu serr als pfefferr, peterlein vnd encian vnd ysopp, wiewol dise ding gut sein, so man sie vermischt mit anndern gutten dingenn, die feuchtigkeit bescheidenlich bringenn, doch der sie vil vermischt, so krencken sie des menschen krafft vnd speyßen auch nit.
- (90) Ist es aberr, dastu issest zu feiste ding, es sej visch oder fleysch, so swymbt es dir oben in dem magenn vnd macht, das sich die speyß nit verdewt. /(Bl. 68^r) Issestu aber die speyß serr gesalczenn, so speist sie dir nit vnd verprennt dir dein plut vnd verderbt dir den magenn vnd die speyß darInnen vnd krenckt dir dein gesicht. Ist sie aber zu suß, so beschliessenn sie dir dein leib vnd andere gelider, do von vil grosser schedenn kummenn. Sein aber die ding pitter, die du issest, noch speissen sie dich nit vnd machen dir weder fleysch noch plut vnd kumbt dir zu schadenn.
- (91) Item eßigt aber die speyß zu serr, das zu vil essigs darInnen ist oder ser schmeckt als essig, so macht sie dich alt vnd schier sterbenn.
- (92) Item stopffet dich aberr die speyß zu⁵⁷ sere, die du issest, vnd ist das nit seuerlet als kütenn, so ist es dir schad. Dar von spricht ein grosser meyster.
- (93) Die speyß, die dem menschen wol kummenn, das ist

⁵⁷Zwischen speyß und zu steht getilgtes s.

eins lemleins fleysch, das ein jars alt ist oder darvnderr, zigen fleysch vnd kalb fleisch vnd einß saugendenn kelbleins vnd huner, die etwas groß sein vnder einem jarr vnd die keine eyer gelegt habenn, vnd koppawn, rephuner vnd weiche eyerr vnd schüppet fisch, die in fließendenn wassernn sein ganngenn, vnd all clein vogel, die man gemeinglich isset, vnd weiczen brot, das mit roßinenn ist gemacht vnd das czweyer oder dreyer tag alt sind vnd ein wenig gesalczenn ist⁵⁸.

Hienach volgt ein capittel vonn dem getranck.

(94) Item dein tranck soll sein alter wein, der lautter sey, vnd kein newenn wein, der do trüb sej, vnd solt den wein mit ein wenig wasser mischenn. Aber in dem winter laß den wein ein wenig warmm wernn, ee dann du in trinckest in dem winter, das ist von Sandt Katherina tag piß zu Sandt Peters tag, so die störch komenn. Dein speyß soll auch warmm sein vnd nit kalt, vnd solt dann essenn fleysch vnd speiß, die serr vnd fast speyßt als hamel fleisch eins iars alt. Wiltu aber essenn rint-fleysch, hasenn, hirßenn vnd sweynenn fleysch, ob dir diser tier fleysch anders nit schadenn, als vor geschriben stet vonn disen tieren nützen vnd schadenn. Auch soltu zu der zeit mer essenn dann zu keiner zeit des gannczen jars, wann von der ewssernn⁵⁹ kelt wirt die natürlich hiez ynnen behaltenn in dem magenn vnd in dem herczen, in der lebern vnd nymbt die dewende crafft zü vnd wirt starck.

⁵⁸ ist ist verbessert aus est, hierbei I als Majuskel.

⁵⁹ ewssernn mit Doppel-n und Abkürzungszeichen für Nasal.

- (95) Item in dem summer, das ist vonn Sandt Urbans tag piß auff vnser frawenn tag den erstenn, so soltu essenn die speyß, die dich nit zuserr speyßt, noch zu sat macht als zigenn fleysch oder eins iungen lemleins oder einß sawgendenn kalbs oder eins hemels, der nit ierig sey, vnd iungs cleins kraut als penet oder lattich gesotenn vnd etwenn / (Bl. 68^v) ein wenig zu vesper zeit, so du wol magst essenn dar auff zu stund an rohern lattich mit essig.
- (96) Item hastu nit ein zu kaltenn magenn, so du anhebst zu essenn in dem frumol, so magstu retlich, kirschenn oder amerellenn essenn vnd dar auf ander speyß, wann dise ding keltenn dich vnd machen dich feucht, als dich die zeit macht heyß vnd durr vnd machenn dich sweysenn, vnd die kirschen verswendenn in dir die vbergelle. Doch soltu ir nit zu⁶⁰ vil essenn, dastu den magenn nit zu serr keltest, der besunder zu der selben zeit kalt vnd kranck ist.
- (97) In dem herbst, das ist von vnser frawen tag gepurt piß zu Sandt Katherina tag, so soltu ein wenig obs essenn, vnd waß du von obß issest, das soll etwas messiger hicz bringenn als mandel vnd grûn nuß messig geessenn.
- (98) In dem lenczenn, das ist vonn Sandt Peters tag, so die störrch komenn, piß zu Sandt Urbans tag, so soltu messig sein mit essenn vnd zarte speyß essenn, dann vor in dem winter hastu dich vberessenn. Item du solt auch wissenn, welche zeit in dem iarr dir schad ist kummenn in deynen magen von feistem fleisch oder fischenn, so soltu dar auff essenn pirnn oder keß, nach den vischen nüß vnd pirnn, nach dem fleisch keß vnd

⁶⁰zu ist in der Hs. doppelt geschrieben.

pirnn. Doch soltu nymmer essenn grün obs dann an dem tag, so du serr gegangen hast, vnd wenn du grosserr hicz in dem magenn enpfindest. Vnd in dem summer soltu ir wenig essen oder ein gut weil dar auff nichts anders essenn. Wann es spricht Avicenna, wie wol das grun obs als pflawmen vnd krichenn vnd kirschen, die do sawer sein, vnd amerellen wie wol die nütz sein vnd den lewten, die do groß arbeit habenn vnd der vil colera hat, das hicziget den magen, doch macht sie des menschen plut wasserig vnd faul. Dar vmb spricht er, das die menschen, die mancherley vnd vil obs essenn, das sie dick den rittenn gewynnen. Vnd das tut kein ander obs dann das grun ist merr, dan ich hie genent hab, vnd ist nyemand gesund, als der selbig meyster meynt, wann⁶¹ es macht alwegenn des menschen plut faul etc.

- (99) Item wiß auch, das zarte warme speyß den menschen lenger in gesuntheit behelt dann grob kalt speyß. Als rintfleisch, sweynenn fleisch vnd hirß die sein den schad, wann man mag sie nit liederlich verdewenn. Also ist einem starkenn menschen, der einen gutten magenn hatt vnd ser arbeit vnd zart speyß ist, junge huner, zigenn vnd kalpfleysch dick geessenn ist in vngesund, wann es verdirbt vnd fault in /(Bl. 69^r) dem magenn.
- (100) Item hastu feist fleysch gessenn, das dir vbel bekummenn ist, so iß dar auff pirnn vnd keß. Item hastu versalczne speyß gessenn, dar auff soltu essen suß öpfel. Du solt nymmerr zart speiß vnd grob vber ein tisch essenn, oder du solt die zartenn speyß vor essenn als weiche

⁶¹ Die Hs. hat Doppel-n und Abkürzungszeichen für weiteren Nasal.

eyer, iunge huner vnd clein vogel, wider, rint-
fleysch, sweine fleysch noch wilpret. Gesotenn
oder gepratenn fleysch soltu nymmer essenn, ann-
ders die zart speyß swymt ob der grobenn vnd
fault dann in dem magenn. Auicenna spricht,
nach grosser arbeit oder so der mensch fast ist
gangenn vber felt, so soll er keynen visch dar-
nach essenn. Auch spricht Auicenna, das kein
ding schedlicherr vnd boser sej, dann ob einem
tisch mangerlej speyß essenn vnd lanng dar ob
siczenn als visch, fleysch vnd krebs etc.

Hie nach volgen etliche öl, warczu die gut sein vnd
wie man die bereitten vnd machen soll.

(101) Item also mach rosen öl. Nym iij lb. pawmöls vnd
j lb. rosen pleter vnd thue das in ein glaß oder
in einen hafen, der glesen sey, vnd mach das oben
gancz eben zu vnd henck das an die sunnen dreys-
sig tage vnd darnach trück es durch ein tuch.
Das öl ist zumol gut furr alle hicz, die dem
menschen kumbt in der kranckheyt, so man die wip-
ron vnd die stirnn do mit bestreicht, magstu nit
gehaben pawmol, so nym gut meyen putternn vnd
ein vncz wachs, zu laß das allererst vnd thue es
dann zusammenn. Mann sagt, das es pesser sej
dann das erste.

(102) Lilgen öl das hat geleich die selbenn krafft vnd
ist auch gleich zu den dingen gut als das rosen-
öl.

(103) Barrago⁶² heyßt gruntletiche, das macht man als
das rosenöl, das hilfft furr aller hand seuchenn,
die von hicz komenn, wann es ist vil kelter na-
tur dann das veiol öl oder rosen öl.

(104) Item barrago heyßt scharlay, darvmb heyßt das öl

⁶²Wohl verschrieben für bardano.

barragmatum oleum von des scharlas plumen, das macht man geleich als vor geschriben stet, das ist ein teyl wermerr dann das annder von naturr vnd ist gut den, die an der quartan arbeitenn, vnd alle des herczenn tragkeit vnd das vnderstand den zweyfel an den synnenn vnd doch nit garr vn-sinig sein.

- (105) Oleum iusquiani macht man also. Iusquianum heyß pilsenn. Fülle einen hafen mit dem samenn, der locher hab, der new ist, vnd die köplichen vnd pleterr zu schnittenn, nym einen andern hafen vnd grab den vurr die erden vnd secz den ersten locheretten auff den in die erden vnd stopff es wol zu, das nichcz dar ein felt, vnd deck dann die erden vber die czwenn /(Bl. 69^V) hefen vnd laß die ein iarr stenn. Wenn das jarr vmb kumbt, so nym her auß, so vindestu schon vnd lauterr öl in dem vndersten hafen. Das öl ist garr gut zu allerley seuchenn, die von hiez komenn, wann es kelt serr.

Ich hab yeczund gesagt von den ölen, die kalter natur sein, nun will ich sagen von den, die heysser naturr sein.

- (106) Loröll das mach also. Nym lorberr vnd auch die pleterr, ob du sie gehalten magst, stoß sie vnd seud sie mit wasserr serr, vnd das oberst nymt man ab vnd behelt es, das ist gut furr die kalten gicht vnd furr alle seuchenn, die von kalten dingenn komenn, wann es ist heyß in dem dritten grad.

- (107) Oleum puleginum das macht man vonn poley, das ist heyß in dem vierden grad. Nym poley, so er pluget, vnd seud den mit öl, als hie vor geschriben stett, vnd temperir es pej dem fewrr. Ye lengerr es seudt, ye pesser es wirt. So soll mans

dann auß zwingenn vnd behaltenn.

- (108) Oleum sambucum. Sambucus heyß holderr, der ist heyß an dem drittenn grad. Das öl macht man von holderr plut vnd seudt es auch, als ir vernomenn habt, mit öl vnd ist gut als die andernn, die heyß sein. Auch ist ein ander öl von holder, das ist kalter naturr, das macht man von den pernn, die man vber mer bringt, der vindt man hie nicht.
- (109) Oleum nardinum das fleuß in Indea auß einem stein nit als man sagt. Mann macht es also. Man nymbt spicanardi gancz vnd seudt in in wasser mit öl, als ir vor vernomenn habt, zu einem stampfftenn wein vnd lest es darnach czweinczig tag darInnen ligenn. Wenn dann die krafft gancz in das öl kumbt, so ring es auß vnd behalt es. Es hilfft furr alle seuchenn, die von kalter naturr komenn, vnd hilfft zu der dewung.
- (110) Oleum ruteleon macht man von den rautenn, als die schelhein mit den rawtenn pleternn soll man zu sammenn siedenn mit einem senfften wein vnd öl, vnd laß es czweinczig tag also darInnenn stenn, so ring es dann auß vnd behalt es. Es ist gut vnd heyß in dem vierden grad.
- (111) Oleum castreleon. Castorium macht man also. Die bibergeyl soll man sieden in öl mit sanfftem wein. Man darff das nit ringenn, wann die pibergeyl zufert all garr. Das öl ist gut epilepticis. Epilempsia ist ein seuch in dem hirnn vnd verirret den menschen seinerr synne. Auch ist es gut furr das gicht, es sterckt vnd gibt crafft allen gelidernn.
- (112) Oleum anetileon. Anetum heyß tiller, des samen zu stoß man ein teyl in öl zu einem senfftenn wein vnd ring das auß. Das ist gut, als ich vor gespro-

chenn, als man hie vernomenn hat. Also soll man machen die öl, es sey von kraut oder vonn czelche in, von plumen oder von wurczelnn.

Item wer do wil machenn oleum muscatellinum oder nardinum oder ruteleon oder / (Bl. 70^r) welcher hand es sey, der nem das kraut, plumen oder holcz vnd stoß das nit vnd leg es in öl drey stund also- uil zusamt denn weine vnd laß es⁶³ darynnen ligen dreyssig tag vnd faulen. Ye lenger es ligt, ye besser es wirt. Dann so ring man es durch vnd behalt das öl.

- (113) Item wenn man von samenn will öl machenn, so soll man den samen stoßenn vnd in⁶⁴ sieden, wie vor gesagt ist. Ir sult auch mercken, wo des öls nit en- ist, so ist meyenn putternn gut darzu, wann⁶⁵ sie ist gut vnd heylsam. Dar vmb werr des öls nit mag gehabenn, der nem meyen putternn.

⁶³In der Hs. et.

⁶⁴In der Hs. im, der letzte Aufstrich ist hierbei getilgt.

⁶⁵In der Hs. mit Doppel-n und Abkürzungszeichen für weiteren Nasal.

ERKLÄRUNG EINER AUSWAHL VON WÖRTERN

aleum (20: aleo, aleum) - Knoblauch (allium sativum L.).

DIEF. GL., S. 24^a, s.v. 'allium'; GEORGES I, S. 318 f., s.v. 'alium'.

allet (67, Anm. 44) - Fisch der Cyrinusgattung (cyprinus cephalus L.). GRIMM I, S. 200 und 203, s.v. 'Alant'; GRAFF I, S. 241, s.v. 'alant'; SCHMELLER I, S. 72, s.v. 'Alt'; FRISCH I, S. 16^b, s.v. 'Alant'.

alrupp (67, Anm. 44) - Aalraupe (gadus lota L.), sonst auch Aalruppe, Aalquappe. GRIMM I, S. 5, s.v. 'Aalraupe'; DIEF. GL., S. 24^c, s.v. 'allota'; SCHMELLER II, S. 130, s.v. 'Ruppen'; FRISCH I, S. 1^b, s.v. 'Aal-Ruppe'.

amerellen (48: amerellen, 96: amerellenn, 98: amerellen) - Frühweichsel (prunus cerasus L.). MARZELL REG., S. 12, s.v. 'Amarellen'; NEMNICH NATURGESCH. I, S. 23, s.v. 'Amarellen'; GRIMM I, S. 276, s.v. 'Amarelle'; LEXER I, S. 50, s.v. 'amerelle'; SCHMELLER I, S. 73, s.v. 'Amelber'; GROSS-SCHÜTZ. GES., S. 70 f.; KÜCHENMEIST., S. 17, s.v. 'amere-len'.

anetum (112: anetileon, Adj., anetum) - Dill (anethum graveolens L.). GEORGES I, S. 424 f., s.v. 'anethum'; DIEF. GL., S. 34^b f., s.v. 'anethum'.

arbeißen (4: arbeissen, arbeyß, arbeiß, 30: arbeißen, arbeiß, arbeiß) - Erbsen (pisum sativum L.). NEMNICH NATURGESCH. I, S. 29, s.v. 'Arbeß'; NEMNICH POLYGL. II, S. 994 ff., s.v. 'pisum'; MARZELL REG., S. 17, s.v. 'araweiz'; SCHMELLER I, S. 135 f., s.v. 'Arbaiß'; BMZ I, S. 56^a f., s.v. 'areweiz'.

arbeitenn (104) - leiden an, erkrankt sein an. GRIMM I, S. 538 ff., s.v. 'Arbeit'; FISCHER I, S. 302 ff., s.v. 'Arbeit' und 'arbeiten'; AHD. WB. I, S. 626 ff., s.v. 'arbeiten'; WIENER SITZUNGSB., S. 535 ("Suelfch wip an der sūche arbeitet...").

aruina (71: aruine) - Schmer. DIEF. GL., S. 52^b, s.v. 'arui-na'; GEORGES I, S. 605, s.v. 'arvina'.

ascha (67, Anm. 44) - Asch (thymallus L.), auch Äsche, Flußfisch. LEXER I, S. 100, s.v. 'äsche'; SCHMELLER I, S. 165, s.v. 'Äsch'; FRISCH I, S. 38^a, s.v. 'Äsche'.

auena (68, Anm. 46) - Hafer (avena sativa L.). DIEF. GL., S. 60^b, s.v. 'auena'; GEORGES I, S. 756 f., s.v. 'avena'.

aussezigkeit (57) - Aussatz, Lepra. GRIMM I, S. 943 f., s.v. 'Aussatz'; LEXER II, S. 2046, s.v. 'ūz-setzicheit'.

- außbringen (109: ring es auß, 110: ring es dann auß, 112: ring daß auß) - auswringen, durchseihen. GRIMM I, S. 939, s.v. 'ausringen'; DIEF. NOV. GL., S. 163^a, s.v. 'exprimere'; SCHMELLER II, S. 121 f., s.v. 'ringen'.
- auß zwingenn (107) - auspressen, ausdrücken. GRIMM I, S. 1044, s.v. 'auszwingen'; SCHMELLER II, S. 1178 f., s.v. 'zwingen!'
- barbo (67, Anm. 44) - Barbe (*barbus fluviatilis* L.). GROSS-SCHÜTZ. GES., S. 52; DIEF. GL., S. 68^c, s.v. 'barbus'; SCHMELLER I, S. 268, s.v. 'Bärben'; FRISCH I, S. 61^c, s.v. 'Barbe'.
- barrago (103: barrago, 104: barrago, barragmatum, Adj.) - Borretsch (*borago officinalis*). NEMNICH POLYGL. I, S. 641, s.v. 'borago'; NEMNICH NATURGESCH. I, S. 82, s.v. 'borago'; MARZELL REG., S. 60, s.v. 'Borretsch'; MARZELL I, S. 625 ff., s.v. 'borago officinalis'; DIEF. GL., S. 79^b, s.v. 'borrago'; FRANCK, S. 86 f., s.v. 'borrago'.
- benet (39: benet, 95: penet) - Spinat (*spinacia oleracea* L.). MARZELL REG., S. 38, s.v. 'benet'; SCHMELLER I, S. 245, s.v. 'Binetsch'; DIEF. GL., S. 547^a, s.v. 'spinacium'; KÜCHENMEIST., S. 19, s.v. 'penetkol'.
- bescheidenlich (28: bescheidenlich, 39: bescheydenlich, dasselbe zweimal in 40, 49: bescheidenlich, dasselbe in 55 und 89) - mäßig, angemessen. LEXER I, S. 204, s.v. 'bescheidenlich'; GRIMM I, S. 1557 f., s.v. 'bescheidenlich'.
- bibenella (20) - Bibenelle (*pimpinella saxifraga* L.). DIEF. GL., S. 436^b f., s.v. 'pipinella'; MARZELL REG., S. 44, s.v. 'bibenell'.
- bibergeyl (111: bibergeyl und pibergeil) - S. castorium.
- blicka (67, Anm. 44) - Blicke (*blicca björkna*). GRIMM II, S. 117, s.v. 'Blicke'; LEXER I, S. 306, s.v. 'blicke'; DIEF. GL., S. 67^a, s.v. 'ballerus'.
- breßma (67, Anm. 44) - B-rachsen (*abramis brama* L.). DIEF. NOV. GL., S. 59^a, s.v. 'brasmus'; DIEF. GL., S. 81^a, s.v. 'brasmus'; B-UCH V. G. SPISE, S. 44^a, s.v. 'brasme'; SCHMELLER I, S. 344 f., s.v. 'B-rachsen'.
- cancerr (67, Anm. 44) - Krebs (*cancer fluminalis*). GEORGES I, S. 951 f., s.v. 'cancer'; DIEF. GL., S. 94^b, s.v. 'cancer'.
- carpo (67, Anm. 44) - Karpfen (*cyprinus carpio*). DIEF. GL., S. 103^a, s.v. 'carpo'; SCHMELLER I, S. 1295, s.v. 'Karpf'.
- castorium (111: castreleon, Adj., castorium) - Bibergeil. GEORGES I, S. 1021, s.v. 'castoreum'; DIEF. GL., S. 105^a f., s.v. 'castorium'; PASSÄUER WUNDARZ., S. 95, s.v. 'bibergeil'; WARENLAGER, S. 56, s.v. 'castoreum'.
- consciencz (31) - Gewissen. LEXER I, S. 1674, s.v. 'consciencz-ja'; GÖTZE GL., S. 139^b, s.v. 'konsziencz'.
- czelchein (112) - kleine Zweige. DIEF. GL., S. 483^c, s.v. 'ramus'; GRIMM XV, S. 599 f., s.v. 'Zelge'; SCHMID, S. 546 s.v. 'zelge'; MARTIN II, S. 903^b, s.v. 'Zelgen'; SCHMELLER

- II, S. 1117, s.v. 'Zelg'; LEXER III, S. 1052, s.v. 'zelch'.
derren (26: derrt, 28: derren, derrent, 36 und 37: derret, 42 und 51: derren, 52: derrent, 83: derret, 89: derrent) - dürr machen. LEXER I, S. 420 f., s.v. 'derren'; GRIMM II, S. 787 f., s.v. 'darren'; SCHMELLER I, S. 530, s.v. 'darren'.
deßmen (68: gedeßmet) - mit Sauerteig versetzen. GRIMM II, S. 914, s.v. 'deisamen'; LEXER I, S. 416, s.v. 'deismen'; BMZ I, S. 311^a, s.v. 'deisme'; DIEF. GL., S. 230^c, s.v. 'fermentare'.
dewen (53: dewet, 56: dewet, 57: gedewet, 79: dewet, 94: dewende, 109: dewung, Subst.) - verdauen. GRIMM II, S. 838 f., s.v. 'dauen'; LEXER I, S. 455 f., s.v. 'döuwen'; MEYENBERG, S. 590, s.v. 'däwen'.
dewig (55: dewig, 59, 62, 85 und 87: vndewig) - leicht verdaulich. GRIMM II, S. 844, s.v. 'däuig'; SCHMELLER I, S. 477, s.v. 'däuen'.
durchringen (112: ring man es durch) - durch eine Seihe drücken. GRIMM VIII, S. 1001 ff., s.v. 'ringen'; SCHMELLER II, S. 121 f., s.v. 'ringen'.
durchstreichen (1 und 6: streich sie durch) - durch ein Sieb drücken. GRIMM II, S. 1695 f., s.v. 'durchstreichen'; LEXER I, S. 489, s.v. 'durchstrichen'.
einß (29) - dereinst, dann. SCHMELLER I, S. 86 ff., s.v. 'ain'; GRIMM III, S. 305 ff., s.v. 'einst'; BMZ I, S. 420^b, s.v. 'eines'.
encian (89) - Enzian (gentiana lutea L.). GRIMM III, S. 677, s.v. 'Enzian'; SCHMELLER I, S. 118, s.v. 'Enzian'; MARZELL REG., S. 108, s.v. 'Enzian'.
en-(ist) (113) - nicht (ist). GRIMM III, S. 445 f., s.v. 'en'; SCHMELLER I, S. 91, s.v. 'en-'.
erclauben (23: erclaub) - auseinandernehmen. FISCHER II, S. 811, s.v. 'erklauben'; SCHMELLER I, S. 1321, s.v. 'klauben'; TÖBLER-STAU III, S. 621 f., s.v. 'Chloub'.
ey (10) - dann. SCHMELLER I, S. 8 ff., s.v. 'ie'; BMZ I, S. 743^a ff., s.v. 'ie'; FISCHER IV, S. 7 f., s.v. 'ie'; GRIMM IV, S. 2274 ff., s.v. 'je'.
eytell (13) - bloß, rein. GRIMM III, S. 383 ff., s.v. 'eitel'; GÖTZE GL., S. 63^a, s.v. 'eitel'; LEXER I, S. 1460 f., s.v. 'ftel'; SCHATZ I, S. 145, s.v. 'aitl'.
faba (68, Anm. 46) - Puffbohne (vicia faba). DIEF. GL., S. 221^a, s.v. 'faba'; GEORGES I, S. 2647, s.v. 'faba'.
fast (28 und zweimal in 86: vast, 94 und 100: fast) - sehr, völlig. GÖTZE GL., S. 73^a, s.v. 'fast'; LEXER III, S. 29, s.v. 'vaste'; SCHATZ I, S. 158, s.v. 'fast'.
feistenn (24) - Feistheit, Fett, Fettleibigkeit. GÖTZE GL.,

74b, s.v. 'feist'; LEXER III, S. 51, s.v. 'veizete'; MEN-
GENBERG, S. 753, s.v. 'vaizten'; SCHMELLER I, S. 773, s.v.
'faist'.

fel (71) - Galle. DIEF. GL., S. 229a, s.v. 'fel'; GEORGES I,
S. 2711, s.v. 'fel'.

feRlein (2) - Gefäß. GRIMM III, S. 1358 ff., s.v. 'Fasz';
SCHMELLER I, S. 766, s.v. 'Faß'.

fladenn (11) - breiter, dünner Kuchen. GRIMM III, S. 1707,
s.v. 'Flade'; LEXER III, S. 384, s.v. 'vlage'; FISCHER II,
S. 1536, s.v. 'Fladen'.

forula (67, Anm. 44) - Bachforelle (salmo trutta fario) oder
Seeforelle (salmo trutta lacustris). GRIMM III, s.v. 'Fo-
relle', S. 1896; DIEF. GL., S. 242c, s.v. 'forena'; DIEF.
NOV. GL., S. 179a, s.v. 'forena'.

gedennckenn (35: gedennckenn, 78: gedencken, 82: gedennckenn)
- Denken, Erinnerung. LEXER I, S. 768 f., s.v. 'gedenken';
GRIMM IV, 1, 1, S. 1995 ff., s.v. 'gedenken'.

gehabenn (101 und 106: gehabt, 113: geahabenn) - haben.
GRIMM IV, 1, 2, S. 2309 ff., s.v. 'gehaben'; SCHMELLER I,
S. 1030 ff., s.v. 'haben'; LEXER I, S. 783, s.v. 'gehaben'.

gel machen (13: mach in gel) - mit Safran färben. DIEF.-WÜL-
CKER, S. 623, s.v. 'gelbfarb'; GRIMM IV, 1, 2, S. 2878 ff.,
s.v. 'gelb'.

gelust (50) - Appetit. GRIMM IV, 1, 2, S. 3110 ff., s.v. 'Ge-
lust'; SCHMELLER I, S. 1525 f., s.v. 'Lust'.

geprestenn (27: geprestenn und gebresten, 42: gebrestenn, 50
und 58: geprestenn, 70: gepresten) - Gebrechen. LEXER I,
S. 760, s.v. 'gebrest'; GRIMM IV, 1, 1, s.v. 'Gebrest', S.
1860 ff.; SCHMELLER I, S. 367, s.v. 'Bresten'.

gespöt (10) - "Gespött" (Name). LEXER I, S. 923, s.v. 'gespöt-
te'; SCHMELLER II, S. 690 f., s.v. 'Spott'.

gestann denn (22) - Sulze. GRIMM IV, 1, 2, S. 4196 ff., s.v.
'gestanden'; SCHMELLER II, S. 713, s.v. 'stên'; FISCHER
III, S. 552 ff., s.v. 'gestehen'.

gestüpp (1) - gepulvertes Gewürz. GRIMM IV, 1, 2, S. 4267 f.,
s.v. 'Gestüppe'; BMZ II, 2, S. 649b f., s.v. 'gestüppe';
SCHMELLER II, S. 720, s.v. 'Stubb'; GÖTZE GL., S. 105b,
s.v. 'gestüpp'.

gesücht (37) - Gicht. LEXER I, S. 936, s.v. 'gesühte';
SCHMELLER II, S. 219 f., s.v. 'Sucht'; GRIMM IV, 1, 2,
s.v. 'Gesüchte', S. 4286 ff.

glesen (101) - gläsern. GRIMM IV, 1, 4, S. 7677 ff., s.v.
'gläsern'; SCHILLER-LÜBBEN II, S. 119a, s.v. 'glesen';
SCHMELLER I, S. 976 f., s.v. 'Glas'.

granat öpfel (41) - Granatapfel (punica granatum). MARZELL
REG., S. 172, s.v. 'Granatapfel'; GRIMM IV, 1, 5, S.
1834 ff., s.v. 'Granatapfel'; LEXER I, S. 1068, s.v.

'gränät-apfel'.

grun (8: grunen) - frisch (von Dotter). GRIMM IV, 1, 6, S. 640 ff., s.v. 'grün'; SCHMELLER I, S. 1001 f., s.v. 'grünen'; FISCHER III, S. 867 ff., s.v. 'grün'.

grundula (67, Anm. 44) - Grundel, Schmerle (cobitis barbatula) oder Schlammbeißer (cobitis coenosa). GRIMM IV, 1, 6, S. 771 ff., s.v. 'Grundel'; SCHMELLER I, S. 1004, s.v. 'Grundel'; DIEF. NOV. GL., S. 198^a, s.v. 'grundela'.

gruntletiche (103) - Ampfer (rumex obtusifolius). DIEF. GL., S. 68^c, s.v. 'bardana'; DIEF.-WULCKER, S. 635, s.v. 'grindtwürzel'; GRIMM IV, 1, 6, S. 376 ff., s.v. 'Grindkraut'; LEXER III, Nachträge S. 219, s.v. 'grintwurz'.

grymmenn (25, 27 und 57: grymmenn, 86: grymmen) - Kolikschmerzen. GÖTZE GL., S. 111^b, s.v. 'grim'; FISCHER III, S. 837, s.v. 'grimmen'; SCHMELLER I, S. 996 f., s.v. 'grimmen'; LEXER I, S. 1085, s.v. 'grimme'.

hanff (68, Anm. 46) - Hanf (cannabis sativa). GRIMM IV, 2, S. 431 ff., s.v. 'Hanf'.

haßela (67, Anm. 44) - Hasel (leuciscus). LEXER I, S. 1192, s.v. 'hasel'; SCHMELLER I, S. 1173, s.v. 'Häsel'.

helmm (13) - Kalmus (calamus aromaticus), Halme. MEGENBERG, S. 629, s.v. 'halm'; GRIMM IV, 2, S. 237 ff., s.v. 'Halm'; DIEF. GL., S. 88^c, s.v. 'calamus'.

hewrig (8: hewrigenn) - vom selben Jahr stammend. GRIMM IV, 2, S. 1292, s.v. 'heurig'; SCHMELLER I, S. 1154, s.v. 'heur'; LEXER I, S. 1310, s.v. 'hiurec'; FISCHER III, S. 1560, s.v. 'heurig'.

hingeben (4: gib es hin) - anrichten. SCHMELLER I, S. 866, s.v. 'geben'; GRIMM IV, 2, S. 1435 ff., s.v. 'hingeben'.

hirß (26: hirß, 68, Anm. 46: hirsch) - Hirse (miliun). GRIMM IV, 2, S. 1571, s.v. 'Hirse'; SCHMELLER I, S. 1166, s.v. 'Hirs'; UNGER-KHULL, S. 349, s.v. 'hirsch'.

hirß (82: hirschen, 94: hirßenn, 99: hirß) - Hirsch (cervus). GÖTZE GL., S. 123^b, s.v. 'hirs'; GRIMM IV, 2, S. 1563 ff., s.v. 'Hirsch'; SCHMELLER I, S. 1166, s.v. 'Hirsch'.

holder (5 und 108: holder, 5: holderplut, 108: holderr, zweimal) - Holunder (sambucus nigra L.). SCHMELLER I, S. 1083 f., s.v. 'Holler'; LEXER I, S. 1328 f., s.v. 'holunter'; GRIMM IV, 2, S. 1762, s.v. 'Holunder'.

iusquianum (105: iusquiani und iusquianum) - Bilsenkraut (hyoscyamus niger). NEMNICH NATURGESCH. I, S. 66, s.v. 'Bilsen'; NEMNICH POLYGL. II, S. 195 ff., s.v. 'Hyoscyamus'; DIEF. GL., S. 312^c, s.v. 'iusquiamus'.

keln (25, 26, 36, 38, 41, 55, 85, 105: kelt) - Beschwerden verursachen. (In der 3. Sg. Präs. Ind. sind jedoch die Formen von keln 'quälen' und kelten 'kalt machen' bei Synkope der letzteren zusammengefallen und deshalb nicht mehr voneinander zu unterscheiden.) GÖTZE GL., S. 133^a,

- s.v. 'kelen'; LEXER II, S. 321, s.v. 'queln'.
- kest (45) - zahme Kastanie (*castanea sativa*). MARZELL REG., S. 272, s.v. 'Keste'; MARZELL I, S. 863 ff., s.v. 'castanea sativa'; GÖTZE GL., S. 134^a; SCHMELLER I, S. 1306, s.v. 'Kesten'; GRAFF IV, S. 533, s.v. 'Kestina'.
- kichern (dreimal in 29, zweimal in 30) - deutsche Kichern (*cicer arietinum*). NEMNICH NATURGESCH. I, S. 298, s.v. 'Kichern'; NEMNICH POLYGL. I, S. 1037, s.v. 'Cicer'; MARZELL I, S. 986 ff., s.v. 'Cicer arietinum'; GRAFF IV, S. 362 f., s.v. 'Kichera'.
- knebel (zweimal in 12) - kurzes, dickes Stück aus Holz. GRIMM V, S. 1374 ff., s.v. 'Knebel'; LEXER I, S. 1644, s.v. 'knebel'; SCHMELLER I, S. 1345, s.v. 'Knebel'; FISCHER IV, S. 527, s.v. 'Knebel'; MENSING III, S. 208, s.v. 'Knewel'; SCHILLER-LÜBBEN II, S. 500^b, s.v. 'knevel'.
- kölkraut (37: kölkraut, köl) - Kohl (*brassica oleracea*). MEGENBERG, S. 651, s.v. 'kölkraut'; GRIMM V, S. 1594, s.v. 'Kohlkraut'; SCHMELLER I, S. 1236, s.v. 'Köl'; NEMNICH NATURGESCH. I, S. 314, s.v. 'Kohlkraut'.
- köplichen (105) - Köpfchen. GRIMM V, S. 1747 ff., s.v. 'Kopf'.
- korn (24 und 68) - Getreide allgemein. LEXER I, S. 1680 f., s.v. 'korn'; GRIMM V, S. 1813 ff., s.v. 'Korn'; SCHMELLER I, S. 1294 f., s.v. 'Korn'.
- kraut (B-edeutung 1 in 4, 2 in 35, 36 und 95, 3 in 112, zweimal) - 1. Gewürzkräuter, 2. Gemüse allgemein, 3. Blätter. LEXER I, S. 1758 f., s.v. 'krüt'; BMZ I, S. 890^b, s.v. 'krüt'; GRIMM V, S. 2705 ff., s.v. 'Kraut'; SCHMELLER I, S. 1385 f., s.v. 'Kraut'; DIEF.-WULCKER, S. 716, s.v. 'Kraut'.
- krenckenn (47: krenckenn, 52: gekrenckt, 61: krennckt, 89: krencken, 90: krenckt) - schwächen, krank machen. LEXER I, S. 1720 f., s.v. 'krenken'; GRIMM V, S. 2030 ff., s.v. 'kränken'; SCHMELLER I, S. 1375, s.v. 'krenken'; MEGENBERG, S. 652, s.v. 'kränken'.
- krichenn (98) - Pflaumenschlehe (wohl *prunus insititia*). NEMNICH NATURGESCH. I, S. 331, s.v. 'Kriechen'; SCHMELLER I, S. 1360, s.v. 'Kriechen'; WEIGAND I, S. 1150, s.v. 'Krieche'; GRIMM V, S. 2205 f., s.v. 'Krieche'; MEGENBERG, S. 654, s.v. 'krieche'.
- kugelhaubt (67, Anm. 44) - Kugelhaupt (*perca fluviatilis* oder *cottus gobio*). GRIMM V, S. 2541, s.v. 'Kugelhaupt'; ADELUNG II, S. 1525, s.v. 'Kaulbars'.
- kul (9) - mäßig, nicht ganz heiß. GRIMM V, S. 2558 ff., s.v. 'kühl'; SCHMELLER I, S. 1238, s.v. 'küel'; FISCHER IV, S. 828, s.v. 'kül'.
- kütenn (50: kütenn, 92: kütenn) - Quitte (*pyrus cydonia*). GÖTZE GL., S. 145^a, s.v. 'küte(n)'; NEMNICH NATURGESCH. I,

- S. 343, s.v. 'Kütten'; SCHMELLER I, S. 1312, s.v. 'Kütten';
FRANCK, S. 318, s.v. 'Kütten-Aepffel-Baum'.
- lampreda (67, Anm. 44) - Lamprete (petromyzon marinus). LEXER I, S. 1817, s.v. 'lampride'; DIEF. GL., S. 316^c, s.v. 'lampreda'; GRIMM VI, S. 90, s.v. 'Lamprete'.
- lattich (m. und f.) (35, 36, 88, 95 zweimal). - Lattich (lactuca sativa). GRIMM VI, S. 281, s.v. 'Lattich'; MARZELL REG., S. 326, s.v. 'Lattich'.
- lecze (45) - Ende (an der lecze - zuletzt). GRIMM VI, S. 797 ff., s.v. 'Letze'; SCHMELLER I, S. 1524 f., s.v. 'leBt'; BMZ I, S. 943^b f., s.v. 'letze'.
- lens (68, Anm. 46) - Linse (lens culinaris). DIEF. GL., S. 323^c, s.v. 'lens'; GEORGES II, S. 613, s.v. 'lens'; DIEF. MITTELLAT.-HD.-BÖHM. WB., S. 166, s.v. 'lens'.
- lind (12: lindenn) - glatt, fein. GRIMM VI, S. 1026 ff., s.v. 'lind'; SCHMELLER I, S. 1487 f., s.v. 'lind'; LEXER I, S. 1924 f., s.v. 'linde'; SANDERS II, 1, S. 141 f., s.v. 'lind(e)'.
- linum (19: lini) - Flachs, Lein. DIEF. GL., S. 332^b, s.v. 'linum'; DIEF. NOV. GL., S. 236^b, s.v. 'linum'.
- lucius (zweimal in 67, Anm. 44: lucio und lucius) - Hecht (esox lucius). DIEF. GL., S. 338^a, s.v. 'lucius'; GRIMM IV, 2, S. 739 f., s.v. 'Hecht'.
- lustig (3, 36, 56: lustig, 50: lustigk, 59, 69, 85: vnlustig, 61: vnlustick, 75: vnlustigk) - gelüstig, Appetit anregend. LEXER I, S. 1992, s.v. 'lustec'; SCHMELLER I, S. 1525 f., s.v. 'Lust'; GRIMM VI, S. 1339 ff., s.v. 'lustig'; GÖTZE GL., S. 154^a, s.v. 'lustig'.
- madenii (73) - Maden (latinisiertes mhd. made, m.). LEXER I, S. 2004, s.v. 'made'; BMZ II, 1, S. 18^a, s.v. 'made'; SCHMELLER I, S. 1567, s.v. 'Mad'; GRIMM VI, S. 1425 f., s.v. 'Made'; DIEF. GL., S. 574^a, s.v. 'tarmus'.
- mandelmilch (7, 11, 40) - weißer Saft aus Mandelkernen. GRIMM VI, S. 1537, s.v. 'Mandelmilch'; LEXER I, S. 2025, s.v. 'mandelmilch'; FRANCK, S. 32 f., s.v. 'Amygdalum'.
- mangolt (dreimal in 38) - Mangold (beta vulgaris var. cicla). MARZELL REG., S. 351, s.v. 'Mangold'; MARZELL I, S. 583 ff. s.v. 'beta vulgaris'; SCHMELLER I, S. 1609, s.v. 'Mangold'.
- materig (75 und 88) - Flüssigkeit im Körper, Eiter. LEXER I, S. 2061, s.v. 'materja'; GRIMM VI, S. 1751 ff., s.v. 'materie'; SCHMELLER I, S. 1685, s.v. 'Materi'.
- maulperr (46) - Maulbeere (morum). MARZELL REG., S. 359, s.v. 'Maulbeere'; GRAFF III, S. 204, s.v. 'Mulberi'.
- meichsig (10: meichsige) - Maien-, besonders frisch. (verschrieben für meißeig, meischig). SCHILLER-LUBBEN III, S. 58^b, s.v. 'meiesch'; GRIMM VI, S. 1477, s.v. 'Maienbutter'; ADELUNG III, S. 130, s.v. 'Maybutter'; SCHMELLER

I, S. 1549 ff., s.v. 'Mai'; LEXER I, S. 2075 f., s.v. 'meiesch'.

menta (3) - Minze (mehrere Arten, mentha). DIEF. GL., S. 356^c, s.v. 'menta'; GEORGES II, S. 881, s.v. 'menta'; GRIMM VI, S. 2247, s.v. 'Minze'; FRANCK, S. 366 ff., s.v. 'Mentha'; MARZELL REG., S. 370, s.v. 'Minze'.

merrich (zweimal in 2) - Meerrettich (armoracia rusticana). GRIMM VI, S. 1856 f., s.v. 'Meerrettich'; SCHMELLER I, S. 1641, s.v. 'Merrich'; MARZELL I, S. 396 ff., s.v. 'armoracia rusticana'.

merr trawbenn (53) - Rosinen, kleine Rosinen. LEXER I, S. 2178, s.v. 'mer-trübe'; GRIMM VI, S. 1861, s.v. 'Meer-träubel'.

meyschen kuchenn (9) - Maienkuchen, Frühlingskuchen? DIEF.-WULCKER, S. 749, s.v. 'mailisch'; SCHILLER-LUBBEN III, S. 58^b, s.v. 'meiesch'.

mölt (zweimal in 38) - Melde (atriplex hortense). MARZELL REG., S. 374, s.v. 'Molten'; MARZELL I, S. 512 ff., s.v. 'atriplex hortense'; MEGENBERG, S. 385, Zeile 20; SCHMELLER I, S. 1595, s.v. 'Molten'; GRIMM VI, s.v. 'Melde', S. 1991.

morchen (zweimal in 12) - getrocknete Erdschwämme (besonders phallus esculentus L.). GRIMM VI, S. 2529, s.v. 'Morchel'; LEXER I, S. 2202, s.v. 'morhe'; SCHMELLER I, S. 1638, s.v. 'Maurachen'; FISCHER IV, S. 1748 f., s.v. 'Morche'.

mörserr (2: mörserr, 9: morserr) - Küchengefaß zum Zerstoßen von Speisen. GRIMM VI, S. 2592, s.v. 'Mörser'; SCHMELLER I, S. 1654, s.v. 'Mörsel'.

muscatellinum (112) - (Öl von) Bisamkraut? oder Muskatnüssen? DIEF. GL., S. 274^c, s.v. 'herba muscata' und ib., S. 369^a, s.v. 'moschatella'; MARZELL I, S. 123 f., s.v. 'adoxa moschatellina'; DIEF. GL., S. 386^c, s.v. 'nux myristica vel indica vel muscata'.

mus (5 und 7: muß, 5 und 6: mus) - Speise allgemein oder breiartige Speise. GRIMM VI, S. 2728 ff., s.v. 'Mus'; GRAFF II, S. 869 f., s.v. 'Mös'; SCHMELLER I, S. 1675 f., s.v. 'Mues'; BMZ II, 1, S. 240^a f., s.v. 'muos'.

müt (47) - Appetit, gutes Befinden, Verfassung. LEXER I, S. 2241 f., s.v. 'muot'; BMZ II, 1, S. 242 ff., s.v. 'muot'; GRIMM VI, 2781 ff., s.v. 'Mut'.

netz (zweimal in 8) - Netzhaut um die Eingeweide. LEXER II, S. 59 f., s.v. 'netze'; BMZ II, 1, S. 330^b ff., s.v. 'netze'; GRIMM VII, S. 635 ff., s.v. 'Netz'.

negellein (1 und 21) - Gewürznelke (caryophyllus aromaticus). GRIMM VII, S. 264 f., s.v. 'Nägelein'; LEXER II, S. 47, s.v. 'negellin'; SCHMELLER I, S. 1732 f., s.v. 'Nagel'.

nespel (44: nespel, 45: nespelnn) - Mispel (mespilus germanica). MEGENBERG, S. 683, s.v. 'nespel'; MARZELL REG., S. 390, s.v. 'Nespel'; NEMNICH NATURGESCH. I, S. 389, s.

- v. 'Mispel'; GRIMM VII, S. 617 f., s.v. 'Nespel'; SCHMELLER I, S. 1766, s.v. 'Nespel'; LEXER II, S. 58, s.v. 'nespel'; FRANCK, S. 398, s.v. 'Nespel-B-aum'.
- newrr (52) - nur. MEGENBERG, S. 683, s.v. 'neur'; SCHMELLER I, S. 1755, s.v. 'neur'; GRIMM VII, S. 998 ff., s.v. 'nur'.
- oel (62: ele, 66: ol, 67, Anm. 44: oel) - Aal (anguilla vulgaris). GROSS-SCHÜTZ. GES., S. 52; DIEF. GL., S. 35^a f., s.v. 'anguilla'; SCHMELLER I, S. 55, s.v. 'Al'.
- olla (18: ollam) - Topf. DIEF. GL., S. 395^b, s.v. 'olla'; DIEF. NOV. GL., S. 271^a, s.v. 'olla'.
- ordeum (68, Anm. 46) - Gerste. DIEF. GL., S. 399^c, s.v. 'ordeum'; GEORGES I, S. 3076, s.v. 'hordeum'.
- panck (14) - Anrichtebank. SCHMELLER I, S. 250, s.v. 'Bank'; GRIMM I, S. 1105 ff., s.v. 'Bank'; FISCHER I, S. 610 ff., s.v. 'B-ank'.
- pannus (19: panni) - Stückchen Tuch. DIEF. GL., S. 410^a, s.v. 'pannus'; DIEF. NOV. GL., S. 278^b, s.v. 'pannus'.
- pawmöl (101: pawmöls und pawmol) - Olivenöl. GRIMM I, S. 1194, s.v. 'Baumöl'; LEXER I, S. 335, s.v. 'boum-öl'; BIRLINGER, S. 247^a, s.v. 'Baumöl'.
- pecia (18: pecias, 19: pecia) - Maß, Quantum. DIEF. GL., S. 418^b, s.v. 'pecies'; DU CANGE VI, S. 234^c ff., s.v. 'pecia'.
- ped (47) - beide. GRIMM I, S. 1361 ff., s.v. 'beide'; SCHMELLER I, S. 209, s.v. 'baid'.
- pedicula (71: pedicule) - Laus. DIEF. GL., S. 420^b, s.v. 'pedicula'.
- pelg (53) - Schale. GRIMM I, S. 1084 ff., s.v. 'Balg'; SCHMELLER I, S. 236, s.v. 'Balg'; LEXER I, S. 114, s.v. 'balc'.
- perdix (71: perdice) - Rebhuhn. GEORGES II, S. 1577, s.v. 'perdix'.
- persick (67, Anm. 44) - Barsch (perca fluviatilis). DIEF. GL., S. 424^b f., s.v. 'perca'; GRIMM I, S. 1527, s.v. 'Bersich'; SCHMELLER I, S. 280, s.v. 'Bersich'.
- per visch (7) - Stockfische aus Bergen oder Schreibfehler für 'persich' ('Barsch'). LEXER III, Nachträge, S. 61, s.v. 'bercvisch'; NEMNICH NATURGESCH. I, S. 56, s.v. 'Bergfische'; ADELUNG I, S. 866, s.v. 'Bergerfisch'.
- petrocilinus (3) - Petersilie. DIEF. GL., S. 432 f., s.v. 'petroselinum'; DU CANGE VI, S. 298^c f., s.v. 'petrocini-
lium'; GLOSS. OF LATER LATIN, S. 301^b, s.v. 'petroselinus'.
- peyßen (7: peyß) - mürbe machen, weich werden lassen. SCHMELLER I, S. 287, s.v. 'baißen'; KUCHENMEIST., S. 17, s.v. 'beisen'.
- pflawmen (47, 48, 98) - Pflaumen (prunus domestica). Die Art

ist nicht näher bestimmbar. GRIMM VII, S. 473^{s.v. 'Pflaume'}; POLYGL. II, S. 1067 ff., s.v. 'prunus'; SCHMELLER I, S. 450, s.v. 'Pflaumen'.

pilsenn (105) - S. iusquianum.

pirnn (45, 50, 98 dreimal, 100: pirnn, 51: pyren) - Birnen (pirus communis). MEGENBERG, S. 581, s.v. 'pir'; GROSS-SCHÜTZ. GES., S. 73.

pisa (68, Anm. 46) - Erbsen (pisum sativum). DIEF. GL., S. 437^c, s.v. 'pisa'; GEORGES II, S. 1716, s.v. 'pisa'.

poley (zweimal in 107) - Flöhkraut (mentha pulegium). MARZELL REG., S. 427, s.v. 'Polei'; DIEF. GL., S. 471^c, s.v. 'pulegium'; LEXER II, S. 283, s.v. 'polei'.

ponn (zweimal in 31: ponn, 31: pon) - S. faba.

pöttich (16) - Leib. SCHMELLER I, S. 309 f., s.v. 'Bottich'; GRIMM II, s.v. 'Bottech', S. 278 f.; SCHATZ I, S. 100, s.v. 'pöttäch'; LEXER I, S. 331, s.v. 'botech'.

predenn (24: predenn und preden) - Dämpfe. GRIMM II, S. 291, s.v. 'Bradem'; SCHMELLER I, S. 347, s.v. 'Brädem'; LEXER I, S. 339, s.v. 'brädem'.

preuen (49: preut) - brauen. GRIMM II, S. 321 ff., s.v. 'brauen'; SCHMELLER I, S. 336, s.v. 'breuen'.

quartan (104) - viertägiges Wechselfieber. LEXER II, S. 315, s.v. 'quartäne'; DIEF. GL., S. 477^c, s.v. 'quartana'; GRIMM VII, S. 2320, s.v. 'Quartan'; SCHILLER-LÜBBEN III, S. 396^b, s.v. 'quartanie'; HÖFLER, S. 486^a, s.v. 'Quartan'.

rauch (49) - Dampf, Geruch, Dunst. LEXER II, S. 512 f., s.v. 'Rouch'; SCHMELLER II, S. 14 f., s.v. 'Rauch'; GRIMM VIII, S. 235 ff., s.v. 'Rauch'.

rautenn (110: rautenn, rawtenn) - Raute (ruta graveolens). MARZELL REG., S. 445, s.v. 'Raute'; GRIMM VIII, S. 318 f., s.v. 'Raute'.

recht (29) - Menstruation. GRIMM VIII, S. 364^{ff}, s.v. 'Recht'; SCHMELLER II, S. 24 ff., s.v. 'Recht'; FISCHER V, S. 206 ff., s.v. 'recht'.

regen wurmm (81) - Spulwurm (lumbricus). LEXER II, S. 375, s.v. 'regen-wurm'; DIEF. GL., S. 339^a, s.v. 'lumbricus'; GRIMM VIII, S. 526 f., s.v. 'Regenwurm'; FISCHER V, S. 239, s.v. 'Regenwasser'.

reuhan (54) - Rauhigkeit, Rauheit. GRIMM VIII, S. 272 f., s.v. 'Rauhe'; SCHMELLER II, S. 82 f., s.v. 'rauh'; BMZ II, 1, S. 782^b f., s.v. 'riuhe'.

ritenn (41, 57, 74, 81, 86: ritenn, 98: rittenn) - Fieber. SCHMELLER II, S. 183, s.v. 'Ritt'; LEXER II, S. 463, s.v. 'rite'; GRIMM VIII, S. 1051 ff., s.v. 'Ritten'; HÖFLER, S. 513^a ff., s.v. 'Ritt'.

rittig (27: rittigenn, 49, 52, 69: ritig) - fieberkrank. GRIMM VIII, S. 1078, s.v. 'rittig'; SCHMELLER II, S. 183,

s.v. 'Ritt'; SCHATZ II, S. 488, s.v. 'rittig'; LEXER II, S. 463, s.v. 'ritec'; TOBLER-STAUß VI, S. 1722 ff., s.v. 'Ritt'.

rot (von Dotter) (8) - Dotter, der längere Zeit an der Luft gestanden hat?

rotaug (67, Anm. 44) - Rotauge (leuciscus rutilus). GRIMM VIII, S. 1300, s.v. 'Rotauge'; FRISCH II, S. 128^b, s.v. 'Roth-Aug'; ADELUNG III, S. 1173, s.v. 'Rothauge'.

rubea colera (69: rubeam coleram) - rote Galle. DIEF. GL., S. 131^a, s.v. 'tholera'; GRIMM IV, 1, 1, S. 1183 ff., s.v. 'Galle'; DUCANGE II, S. 312^a f., s.v. 'cholera'; LEXER I, S. 1664 f., s.v. 'colera'.

salbenn (40: salbenn und salbet) - fett machen, schmieren. GRIMM VIII, S. 1689 ff., s.v. 'salben'; LEXER II, S. 578, s.v. 'salben'; SCHMELLER II, S. 263, s.v. 'Salben'.

salbej (74) - S. saluia.

salse (1: zweimal salsenn, 2: salsen, 3: zweimal salsenn) - eingedickter Saft von Früchten. GRIMM VIII, S. 1702 f., s.v. 'Salse'; LEXER II, S. 585 f., s.v. 'salse'; SCHMELLER II, S. 271, s.v. 'Salsen'; GÖTZE GL., S. 182^b, s.v. 'sal-se'.

saluia (3, 20, 24) - Salbei (salvia officinalis). GRIMM VIII, S. 1686 f., s.v. 'Salbei'; LEXER II, S. 587, s.v. 'salveie'.

scharlay (104: scharlay und scharlas) - S. barrago.

schelhein (110) - Schälchen, Trugdolden oder Hülsen. GRIMM VIII, S. 2060 ff., s.v. 'Schale'; SCHMELLER II, S. 394, s.v. 'Schalen', ib., S. 410, s.v. 'Schelfen'; LEXER II, S. 638 f., s.v. 'schal'.

semel (14) - Bäckerbrötchen. SCHMELLER II, S. 280, s.v. 'Semel'; GRIMM X, 1, S. 559 ff., s.v. 'Semmel'; LEXER II, S. 874, s.v. 'semele'.

semell brosem (6) - Weckmehl. GRIMM II, S. 398, s.v. 'Brosame'; LEXER I, S. 359, s.v. 'brosem'; SCHMELLER I, S. 364 f., s.v. 'Brösem'.

seuerlet (92) - säuerlich. GRIMM VIII, S. 1872 f., s.v. 'säuerlich'.

sichtag (31: sichtag, 57, 62, 68, 74, 87: sichtagenn) - Krankheit. LEXER II, S. 910, s.v. 'siech-tac'; GÖTZE GL., S. 201^b, s.v. 'siechtag'; SCHMELLER II, S. 213 f., s.v. 'siech'.

siligo (68, Anm. 46) - Roggen (secale cereale). DIEF. GL., S. 533^c, s.v. 'siligo'; GEORGES II, S. 2668, s.v. 'siligo'; DIEF. NOV. GL., S. 333^a und 338^b.

slecht (10) - glatt. GÖTZE GL., S. 189^b, s.v. 'schlecht'; GRIMM IX, S. 519 ff., s.v. 'schlecht'; SCHMELLER II, S. 501 f., s.v. 'schlecht'.

sleya (67, Anm. 44) - Schleie (meist cyprinus tinca). GRIMM

- IX, S. 575 f., s.v. 'Schleie'; LEXER II, S. 974, s.v. 'slie'; SCHMELLER II, S. 521, s.v. 'Schleijen'.
- slindenn (52) - verschlucken, trinken. GÖTZE GL., S. 190^b, s.v. 'schlinden'; SCHMELLER II, s.v. 'schlinden', S. 525 f.; GRIMM IX, S. 736 ff., s.v. 'schlingen'.
- spelt (26: spelt, 68, Anm. 46: spelta) - Spelz, Dinkel (triticum spelta). NEMNICH NATURGESCH. I, S. 552, s.v. 'Spelt'; SCHMELLER II, S. 668, s.v. 'Spelt'; GRIMM X, 1, S. 2139 f., s.v. 'Spelt'; MARZELL REG., S. 530, s.v. 'Soelt'; GEORGES II, S. 2755, s.v. 'spelta'.
- spicanardi (109) - Indische Narde (nardostachys jatamansi). GEORGES II, S. 2760, s.v. 'spica'; DIEF. GL., S. 546^b, s.v. 'spica nardi'; MARZELL REG., S. 531, s.v. 'Spikenarde'; WARENLAGER, S. 82, s.v. 'Spica nardi'.
- stein (2, 29 zweimal, 56, 68) - Stein als Krankheit. Welche Art von Stein gemeint ist, ergibt sich meist aus dem Zusammenhang. GRIMM X, 2, 2, S. 1965 ff., s.v. 'Stein'; SCHMELLER II, S. 762 ff., s.v. 'Stain'.
- steinpeiß (67, Anm. 44) - Flußgrundel (gobius fluviatilis). oder Bartgrundel (cobitis taenia). GRIMM X, 2, 2, S. 2046, s.v. 'Steinbeiszer'.
- stockvisch (23: stockfisch und zweimal stockvisch, stock visch) - Stockfisch. GÖTZE GL., S. 209^b, s.v. 'stockfisch'; GRIMM X, 3, S. 91 ff., s.v. 'Stockfisch'; GESSNER, S. 39^v fi.
- straubenn (12) - Straube, von Strauben. GRIMM X, 3, S. 941 f., s.v. 'Straube'; SCHMELLER II, S. 803 f., s.v. 'Strauben'; SCHÄTZ II, S. 610, s.v. 'straubm'; UNGER-KHÜLL, S. 582, s.v. 'Straube'; SCHILLER-LUBBEN IV, S. 444^b f., s.v. 'struve'.
- stroczen (13: gestroczt) - quellen, aufschwellen. LEXER II, S. 1251, s.v. 'strozzen'; GRIMM X, 4, S. 80 ff., s.v. 'strotzen'; SCHMELLER II, S. 821, s.v. 'strotzen'; TOBLER-STAUß XI, S. 2469 f., s.v. 'strotzen'.
- succus (20: succum) - Saft der Speise. DIEF. GL., S. 564^a, s.v. 'succus'; GEORGES II, S. 2901, s.v. 'sucus'.
- swarcz fisch (21) - Bezeichnung mehrerer Fische, besonders des Salms. FISCHER II, S. 1515 ff., s.v. 'Fisch'; TOBLER-STAUß IX, S. 2171 ff., s.v. 'schwarz'.
- syropel (50) - Sirup. LEXER II, S. 941, s.v. 'siropel'; MEGENBERG, S. 733, s.v. 'syropl'; SCHMELLER II, S. 323, s.v. 'Siropel'; GRIMM X, 1, S. 1236 f., s.v. 'Sirup'.
- tesem (68) - Sauerteig. GÖTZE GL., S. 48^b, s.v. 'deisem'; GRIMM II, S. 913 f., s.v. 'Deisam'; LEXER I, S. 416, s.v. 'deisme'; DIEF. GL., S. 230^c, s.v. 'fermentum'; SCHMELLER I, S. 546, s.v. 'Deisam'; GRAFF V, S. 232 f., s.v. 'deismo'.
- tille (112) - S. anetum.
- tragkeit (104) - Erschlaffung. GRIMM XI, 1, 1, s.v. 'Träg-

heit, S. 1133 ff..

triticum (68, Anm. 46) - Weizen. DIEF. GL., S. 598a, s.v. 'triticum'; GEORGES II, S. 3230, s.v. 'triticum'; MARZELL REG., S. 615, s.v. 'Weizen'.

trunckenn (37: trunckenn, 50: truncken) - betrunken. LEXER II, S. 1546, s.v. 'trunken'; GRIMM XI, 1, 2, S. 1391 ff., 'trunken'.

tundere (20: tunde) - klein stoßen. DIEF. GL., S. 601^c, s.v. 'tundere'; GEORGES II, S. 3255, s.v. 'tundo'.

vber gele (41 und 44: vber gele, vber gell: 47, 'übergelle: 60, vbergel: 69, vbergelle: 96) - Überschuß an roter Galle (rufa bilis, rubea colera). FISCHER VI, 1, S. 25, s.v. 'Ueber-gälle'; SCHMELLER I, S. 890, s.v. 'Gall'; DIEF.-WÜLCKER, S. 880, s.v. 'übergelb'.

veiol (103) - Veilchen (viola odorata). NEMNICH POLYGL. II, S. 1568 ff., s.v. 'viola'; GÖTZE GL., S. 74^a, s.v. 'fei-(e)l'.

verspeilen (8: verspeil) - Braten verspeilen, festmachen. GRIMM XII, 1, S. 1386, s.v. 'verspeilen'; SCHILLER-LÜBBEN IV, S. 326^a f., s.v. 'spile'; SCHMELLER II, S. 662, s.v. 'Speil'.

verswendenn (96) - beseitigen, vertreiben. LEXER III, S. 261 f., s.v. 'verswenden'; GRIMM XII, 1, S. 1206 ff., s.v. 'verschwenden'; SCHMELLER II, S. 636 f., s.v. 'schwenden'.

veste (44) - Festigkeit. LEXER III, S. 327, s.v. 'veste'; BMZ III, S. 274^b f., s.v. 'veste'.

wachalter (74 und 75: wachalternn) - Wacholder (juniperus). GRIMM XIII, S. 53 ff., s.v. 'Wacholder'; SCHMELLER II, S. 834 f., s.v. 'Wechel-Eich'.

wal (21 und 23) - Aufwallen, Aufkochen. SCHMELLER II, S. 884, s.v. 'wallen'; GÖTZE GL., S. 222^b, s.v. 'wal'; BMZ III, S. 470 f., s.v. 'wal'; MEGENBERG, S. 777, s.v. 'wal'.

weichsel (Überschrift: weichselnn, 1: weichselnn und weichsell) - Sauerkirsche. LEXER III, S. 882, s.v. 'wihsel'; GRIMM XIV, 1, 1, S. 532 ff., s.v. 'Weichsel'; WEIGAND II, S. 1226, s.v. 'Weichselkirsche'; GÖTZE GL., S. 225^a, s.v. 'weichsel'; KÜCHENMEIST., S. 20, s.v. 'weichselsalse'.

wellig (7) - zum Schmelzen gebracht, siedend. LEXER III, S. 752, s.v. 'wellec'.

wogk (23) - Gewicht. LEXER III, S. 633 f., s.v. 'wäge'; SCHMELLER II, S. 868 f., s.v. 'Wäg'; GRIMM XIII, S. 337, s.v. 'Wag'.

ysopp (89) - Isop (hyssopus officinalis). GRIMM IV, 2, S. 2182, s.v. 'Isop'; MARZELL REG., S. 248, s.v. 'Isop'; MEGENBERG, S. 643, s.v. 'isopus'.

zieh adernn (52) - Sehnen. GRIMM XV, S. 934 ff., s.v. 'Zieh-ader'.

zufaren (111: zufert) - zerfallen, auseinanderfallen. GRIMM XV, S. 670 ff., s.v. 'zerfahren'; SCHMELLER I, S. 738, s.v. 'erfahren'.

zuslahen (9: zuslach, 14: zu slach) - auseinanderschlagen, auseinanderrühren. LEXER III, S. 1082, s.v. 'zerslahen'; GRIMM XV, S. 757 ff., s.v. 'zerschlagen'; CAMPE V, S. 849^a, s.v. 'zerschlagen'; JELINEK, S. 1003, s.v. 'zúsla-hen'.

VERZEICHNIS DER BENUTZTEN LITERATUR

Die bereits im "Verzeichnis des in abgekürzter Form zitierten Schrifttums" angeführten Werke sind hier nicht mehr aufgenommen worden.

A. Handschriftliches Material

1. Sammlungen von Kochrezepten und diätetischen Regeln

Donaueschingen, Hofbibliothek

Cod. 793, Bl. 27^v-28^v und Bl. 96^r-98^r

(in der Abschrift von Berthilde Danner)

Harburg, Öttingen-Wallersteinsche Schloßbibliothek

Cod. III 1, fol. 43

Heidelberg, Universitätsbibliothek

Cod. pal. germ. 676, Bl. 41^r-54^r

(im Mikrofilm)

München, Bayerische Staatsbibliothek

Cgm. 303

Cgm. 349, Bl. 118^r-118^v

Cgm. 415

Wien, Österreichische Nationalbibliothek

Cod. 2897, Bl. 1^r-29^v

Cod. 2898, Bl. 77^v-92^r

Cod. 4995, Bl. 191^r-224^r

Cod. 5486, Bl. 83^r-95^v

Cod. 13647, Bl. 159^r-168^v

(alle Codices auszugsweise im Mikrofilm)

Zürich, Zentralbibliothek

Cod. A 161, Bl. I^v

Cod. B 245, Bl. 115^v-116^v

(in Photokopien)

2. Urkunden

Bayerisches Hauptstaatsarchiv in München

Gerichtsurkunden Landshut:

Fasc. 10

Fasc. 13

Fasc. 24

Fasc. 25

Fasc. 29

B. Gedruckte Werke

- Apicius, M. Gavius. Apicii librorvm X qvi dicvntvr de re co-
quinaria qvae extant. Hg. C. Giarratano und Friedrich
Vollmer. Bibliotheca scriptorvm graecorvm et romanorvm
Tevbneriana. Leipzig: Teubner 1922.
- Auicenna. Liber canonis totius medicine. Ab auicenna arabum
doctissimo excussus a gerardo cremonensi ab arabica lingua
in latinam reductus et a petro antonio rusico placentino
in phia non mediocriter erudito ad limam ex omni parte ab
erroribus et omni barbarie castigatus: necnon a domino
symphoriano camperio lugdunensi fecundis annotationibus
terminisque arabicis...nuper illustratus... O. O. 1522.
- Austin, Thomas. Two Fifteenth-Century Cookery-Books. Early
English Text Society, 91. London: Trübner 1888.
- Bahder, Karl von. Grundlagen des neuhochdeutschen Lautsy-
stems: Beiträge zur Geschichte der deutschen Schriftspra-
che im 15. und 16. Jahrhundert. Straßburg: Trübner 1890.
- ". "Der König vom Odenwalde." Germania: Viertel-
jahrsschrift für deutsche Alterthumskunde, 23 (N. R. 11)
(Wien 1878), S. 193-222.
- Barack, Karl August. Die Handschriften der Fürstlich-Für-
stenbergischen Hofbibliothek zu Donaueschingen. Tübingen:
Laupp 1865.
- Baudet, Florence Elise Joséphine Marguerite. De Maaltijd en
de Keuken in de Middeleeuwen. Utrecht, Phil. Diss. 1904.
- Behaghel, Otto. Geschichte der deutschen Sprache. Grundriß
der germanischen Philologie, 3. 5., verbess. und erweit.
Aufl. Berlin und Leipzig: de Gruyter 1928.
- Beintker, Erich und Wilhelm Kahlénberg. Die Werke des Gale-
nos. Bd. 1-5. Stuttgart: Hippokrates-Verl. 1939-1954.
- Berendes, Julius. Des Pedanios Dioskurides aus Anazarbos
Arzneimittellehre. Stuttgart: Enke 1902.
- Mittelalterliche Bibliothekskataloge Deutschlands und der
Schweiz, hg. Bayerische Akademie der Wissenschaften in
München. Bd. 1 ff. München: Beck 1918 ff.
- Birlinger, Anton. "Ein alemannisches Büchlein von guter
Speise." Sitzungsberichte der königl. bayer. Akademie der
Wissenschaften, 2 (München 1865), S. 171-206.
- ". "Kalender und Kochbüchlein aus Tegernsee." Ger-
mania: Vierteljahrsschrift für deutsche Alterthumskunde,
9 (Wien 1864), S. 192-207.
- Bock, Hieronymus. Teutsche Speiszkammer. Straßburg 1550:
Wendel Rihel.
- Böhme, Oskar Albin. Zur Kenntnis des Oberfränkischen im 13.,
14. und 15. Jahrhundert mit Berücksichtigung der ältesten
oberfränkischen Sprachdenkmäler. Leipzig, Phil. Diss.

1894.

- Boesch, Bruno. Untersuchungen zur alemannischen Urkundensprache des 13. Jahrhunderts. Bern: Francke 1946.
- Bohnenger, Karl. Geschichte der schwäbischen Mundart im XV. Jh. Tübingen: Laupp 1892.
- Brenner, Oskar. Mundarten und Schriftsprache in Bayern. Bayerische Bibliothek, 18. Bamberg: ~~Buchner~~ 1890.
- Briquet, Charles Moïse. Les filigranes: dictionnaire historiques des marques du papier. Bd. 4. Genf u.a.: Jullien 1907.
- Brunner, Otto. "Hausväterliteratur." Handwörterbuch der Sozialwissenschaften, hg. E. von Beckerath u.a. Lfg. 1. Stuttgart u.a.: Fischer 1952. (Zugleich: Neuaufl. des Handwörterbuchs der Staatswissenschaften.)
- Brunschwig, Hieronymus. Das Buch der Cirurgia des Hieronymus Brunschwig. (Straßburg: Johann Grüninger 1497) Begleittext von Gustav Klein. Alte Meister der Medizin und Naturkunde in Facsimile-Ausgaben und Neudrucken nach Werken des 15.-18. Jahrhunderts, 3. München: Kuhn 1911.
- Ein Buch von guter Speise, hg. [Maurer-Constant]. Bibliothek des Literarischen Vereins in Stuttgart, 9. Stuttgart 1844.
- Chroust, Anton. Chroniken der Stadt Bamberg. Veröffentlichungen der Gesellschaft für fränkische Geschichte, R. I, 1. Teil 1-2. Leipzig: Quelle und Meyer 1907-1910.
- Colerus, Joannus. Oeconomia ruralis et domestica. Verm. und verbess. Neuaufl. Mainz 1645: Nicolaus Heyll.
- Damm, Walter. Die einzige bisher bekannte deutsche Fassung des Buches Circa instans <de simplicibus> nach einer Handschrift des 15. Jahrhunderts. Berlin, Math.-nat. Diss. 1939.
- Egli, J. Ein st. gallischer Küchenzettel aus der Wende des ersten Jahrtausends n. Chr.: kulturhistorische Studie. Separatabdruck der Schweizer. Rundschau 1908/9, H. 5.
- Ehrismann, Gustav. Der Renner von Hugo von Trimberg. Bibliothek des Litterarischen Vereins in Stuttgart, 247, 248, 252 und 256. Bd. 1-4. Tübingen: Laupp 1908-1911.
- Eis, Gerhard. "Artes." Reallexikon der deutschen Literaturgeschichte, hg. Werner Kohlschmidt und Wolfgang Mohr. 2. neu bearb. Aufl. Bd. 1. Berlin: de Gruyter 1958. S. 102^a bis 106^a.
- , "Die sieben Eigenkünste und ihre altdeutschen Literaturdenkmäler." Forschungen und Fortschritte: Nachrichtenblatt der deutschen Wissenschaft und Technik, 26 (1950), S. 269-271.
- , Mittelalterliche Fachliteratur. Sammlung Metzler, Abt. D. Stuttgart: Metzler 1962.
- , "Mittelalterliche Fachprosa der Artes." Deutsche

Philologie im Aufriß, hg. Wolfgang Stammer. 2., überarb. Aufl. Bd. 2. Berlin: Schmidt 1960. S. 1103-1216.

----- "Harburger (ehem. Maihinger) Pelzbuch-Handschriften." Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie, 4 (1956), S. 135-144.

----- Gottfrieds Pelzbuch: Studien zur Reichweite und Dauer der Wirkung des mittelhochdeutschen Fachschrifttums. Südosteuropäische Arbeiten, 38. Brunn: Rohrer 1944.

----- Meister Albrants Roßarzneibuch: Verzeichnis der Handschriften, Text der ältesten Fassung, Literaturverzeichnis. Konstanz: Terra 1960.

----- "Gabriel von Lebensteins Traktat 'Von den gebrannten Wässern'." Sudhoffs Archiv für Geschichte der Medizin und der Naturwissenschaften, 35 (1942), S. 141-159.

----- und Gundolf Keil. "Nachträge zum Verfasserlexikon." Studia Neophilologica: a Journal of Germanic and Romance Philology, 30 (Uppsala 1958), S. 232-250.

Fallopian, Gabriel. Wunderlicher Menschlichem Leben gewisser/ vnd sehr nutzlic-her Secreten/ Drey Bücher. Frankfurt a.M.: Le Blon 1641.

Fischer, Hermann. Mittelalterliche Pflanzenkunde. Geschichte der Wissenschaften, Geschichte der Botanik, 2. München: Verl. der Münchner Drucke 1929.

Gallée, Johan Henrik. "Mittelniederdeutsches Arzneibuch." Jahrbuch des Vereins für niederdeutsche Sprachforschung, 15 (Norden und Leipzig 1889), S. 105-149.

Heyne, Moriz. Das deutsche Nahrungswesen von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert. Fünf Bücher deutscher Hausaltertümer von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert, 2. Leipzig: Hirzel 1901.

Hohberg, Wolf Helmhard von. Georgica curiosa aucta. Das ist: Umständlicher Bericht und klarer Unterricht Von dem vermehrten und verbesserten Adelichen Land- und Feld-Leben. 5. Aufl., hg. von einem Mitglied der Fruchtbringenden Gesellschaft in Nürnberg. Teil 1-3. Nürnberg: Endter 1716 bis 1749.

Kapferer, Richard. Die Werke des Hippokrates. Teil 1-25 und Ergänzungsteil. Stuttgart und Leipzig: Hippokrates-Verl. 1934-1939.

Keil, Gundolf. "Der deutsche Brantwein- und Traktat des Mittelalters: Texte und Quellenuntersuchungen." Centaurus: International Magazine of the History of Science and Medicine, 7 (Copenhagen 1960), S. 53-100.

Keil, Gundolf. Die "Cirurgia" Peters von Ulm: Untersuchungen zu einem Denkmal altdeutscher Fachprosa mit kritischer Ausgabe des Textes. Forschungen zur Geschichte der Stadt Ulm, 2. Ulm: Süddeutsche Verlagsgesellschaft 1961. (Zugleich: Peter von Ulm: Untersuchungen zu einem Denkmal

- altdeutscher Fachprosa mit kritischer Ausgabe des Textes.
Heidelberg, Phil. Diss. 1961.)
- Keil, Heinrich. M. Porci Catonis de agri cvltvra liber M. Terenti Varronis rerum rvsticarvm libri tres. Bd. 1-3.
Leipzig: Teubner 1884-1897.
- Kirchner, Joachim. Germanistische Handschriftenpraxis: ein Lehrbuch für den Studierenden der deutschen Philologie.
München: Beck 1950.
- Koch vnd Kellerei von allenn speisen vnd geträncken. Frankfurt a.M. 1537: Christian Egenolff.
- Parisische Kùchemeister. O. O. 1667. (Angebunden an das Kochbuch der Anna Weckerin.)
- Liechtenhan, Eduard. Anthimi de observatione ciborum ad Theodorovicvm regem Francorum epistvla. Corpus medicorum latinorum, 8, 1.) Leipzig und Berlin: Teubner 1928.
- Martin, Bernhard. Die deutschen Mundarten. 2., neubearb. Aufl. Marburg: Elwert 1959.
- Martin, Ernst. Wolframs von Eschenbach Parzival und Titurel. Germanistische Handbibliothek, 9. Teil 1-2. Halle a. d. S.: Buchh. des Waisenhauses 1903.
- Menhardt, Hermann. Verzeichnis der altdeutschen literarischen Handschriften der Österreichischen Nationalbibliothek. Deutsche Akademie der Wissenschaften zu Berlin, Veröffentlichungen des Instituts für deutsche Sprache und Literatur, 13. Bd. 1-3. Berlin: Akademie-Verl. 1960-1961.
- Mohlberg, Leo Cunibert. Mittelalterliche Handschriften. Katalog der Handschriften der Zentralbibliothek Zürich, 1. Zürich: Buchdruckerei Berichthaus 1952.
- Monumenta Boica, hg. Bayerische Akademie der Wissenschaften. Bd. 37-46. München: Wild 1864-1905. (Zugleich: Monumentorum Boicorum collectio nova, Bd. 10-19.)
- Moser, Virgil. "Frühneuhochdeutsche Studien." Beiträge zur Geschichte der deutschen Sprache und Literatur, 47 (1923), S. 357-407.
- Nübling, Eduard Friedrich. "Die 'Dreistammesecke' in Bayern <Schwäbisch-Bairisch-Fränkisch> in sprachlicher und geschichtlicher Betrachtung." Zeitschrift des Historischen Vereins für Schwaben und Neuburg, 53 (1938), S. 185-299.
- Paul, Hermann. Deutsche Grammatik. Bd. 1-5. Halle: Niemeyer 1916-1920.
- Pfeiffer, Franz. "Alte deutsche Kochbücher." Serapeum: Zeitschrift für Bibliothekwissenschaft, Handschriftenkunde und ältere Litteratur, 9 (Leipzig 1848), S. 273-285.
- "Zur Litteratur alter deutscher Kochbücher." Serapeum: Zeitschrift für Bibliothekwissenschaft, Handschriftenkunde und ältere Litteratur, 10 (Leipzig 1849), S. 331-333.

- Pichon, Jérôme und Georges Vicaire. Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent...1326-1395. Paris: Techener 1892.
- Pieth, Willy. Essen und Trinken im mhd. Epos des zwölften dreizehnten Jahrhunderts. Greifswald, Phil. Diss. 1909.
- Platina, Bartholomäus oder Baptista. De honesta uoluptate de ratione uictus et modo uiuendi de natura rerum et arte coquendi libri X. Köln 1529: Eucharius.
- Reiber, Ferdinand. Küchenzettel und Regeln eines straßburger Frauenklosters des XVI. Jahrhunderts. Neudruck, Exemplar No. 128. Straßburg: Heitz 1891.
- Resak, Cyrill. Odo Magdunensis, der Verfasser des "Macer Floridus" und der deutsche Leipziger Macer Text. Leipzig, Med. Diss. 1917.
- Rumpolt, Marx. Ein new Kochbuch. Frankfurt a.M.: Feyerabendt 1581.
- Ryff, Walter (auch: Gualtherus Rivius). New Kochbuch/ Für die Krancken. Frankfurt a.M. 1545: Christian Egenolff.
- Schirokauer, Arno. "Frühneuhochdeutsch." Deutsche Philologie im Aufriß, hg. Wolfgang Stammer. 2., überarb. Aufl. Bd. 1. Berlin: Schmidt 1957. S. 855-930.
- Schmeller, Johann Andreas. Die deutschen Handschriften der K. Hof- und Staatsbibliothek zu München. Catalogus codicum manu scriptorum bibliothecae regiae monacensis, 5 und 6. Teil 1-2. München: Palm 1866.
- Die Mundarten Bayerns grammatisch dargestellt. Neudruck. München: Hueber 1929.
- Schrick, Michel. Ein guts nuczliches buchlin von den aussgeprenten wassern. Augsburg 1496: Johann Froschauer.
- Sigerist, Henry Ernst. Studien und Texte zur frühmittelalterlichen Rezeptliteratur. Studien zur Geschichte der Medizin, 13. Leipzig: Barth 1923.
- Socin, Adolf. Schriftsprache und Dialekte im Deutschen nach Zeugnissen alter und neuer Zeit. Heilbronn: Henninger 1888.
- Staindl, Balthasar. Ein sehr Künstlichs vnd nutzlichs Kochbuch. Augsburg 1569: Mattheus Franck.
- Stocker, Johann. Ain grundtlichs warhaftigs Regiment/ wie man sich mit aller speiß/ getranck/ vnd fruchten halten sol. Augsburg 1538: Philipp Vlhart.
- Sudhof, Siegfried. "Hausväterliteratur." Reallexikon der deutschen Literaturgeschichte, hg. Werner Kohlschmidt und Wolfgang Mohr. 2., neubearb. Aufl. Bd. 1. Berlin: de Gruyter 1958. S. 621^a-623^a.
- "Die Stellung der Landwirtschaft im System der mittelalterlichen Künste". Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie, 4 (1956), S. 128-134.

Hennebergisches Urkundenbuch, hg. Karl Schöppach, Ludwig Bechstein und Georg Brückner. Teil 1-7. Meiningen: Hofbuchh. 1842-1877.

Vicaire, Georges. Bibliographie gastronomique: a Bibliography of Books Appertaining to Food and Drink and Related Subjects, from the Beginning of Printing to 1890. Derek Verschoyle Academic and Bibliographical Publications, First Series, 1. 2. Ausg. London: Bradford und Dickens 1954.

Villanova, Arnold de. Regimen sanitatis salernitanum. Köln 1507: Cornelius de Zyryckzee.

Voigt, Johann. "Aus einem handschriftlichen Kochbuch des XV. Jahrh." Anzeiger für Kunde der deutschen Vorzeit: Organ des germanischen Museums, N. F. 4 (Nürnberg und Leipzig 1857), S. 81-83.

Wackernagel, Wilhelm. "Kochbuch von Maister Hannsen des von Wirtenberg Koch." Zeitschrift für deutsches Altertum, 9 (Leipzig 1852), S. 365-373.

Weckerin, Anna. Neu/köstlich vnd nutzliches Koch-Buch. Neuaufl. Basel: K8nig 1667.

Wiswe, Hans. "Ein mittelniederdeutsches Kochbuch des 15. Jhs." Braunschweigisches Jahrbuch, 37 (1956), S. 19-55.

----- "Nachlese zum ältesten mittelniederdeutschen Kochbuch." Braunschweigisches Jahrbuch, 39 (1958), S. 103 bis 121.

Wrede, Ferdinand. "Die Diminutiva im Deutschen." Deutsche Dialektgeographie, hg. Ferdinand Wrede. Bd. 1. Marburg: Elwert 1908. S. 71-144.

✓ Niemand folgen Eitelich edhner vom mangel an Dingen zu jamen gepant
Als du dann hiezumach wol vunden wudest

Im purgatz in der zeit der herbstes jz allenn gebruchen

vm hiessem die zeitung jem und mit dem reiff und beswungen
und mu die mit kein und mit all und bere die in erie jst und
lege je dann her auf und laß den wind dar durch jen und
dann dann eine moß und stoß die huffen und musch die mit häng
und die jst das der morgens nichten

Alles ist In ein aufenthaltung. des gemeyn leichnam. Und ein stück
alle y. liden. und ein aufsetzung aller besem dienst wann meigstet ist
ein zu stück aller liden

Wiltu gut leichnam machen. In zu eine seiden hönig. 1 lot nege liden
1 lot musch 1 lot huffen 1 lot pfeffer und stoß das zu jamen und dar
auf mach eine teig und zu ein moß hönig wirt zu ein joul als vor be
nachent stett

Wiltu ein gute pilsen machen in der ersten Nym merach und mandel.
1 ein und stoß die in eine moßer und chus wein dar zu das ist gut

Die vier künigreich
der welt
Orientalis
Occidentalibus
Septentrionalis

Caldea et India
que est
Caldea et India
India et India
India et India

Der leich ist hütig und fauch Die hat ist gemischt und dem lufft
gleich. Und in der Zeit p. wirt bewegt das plut. Und in der Zeit ist
gesund alles das eine liden Complexion und nach ist als Inne hönig
und eine doch jst in auch mit zu viel meßem und liden und auge
und jst mild. Es ist kein zeit des gemeyn jens die miter ist dem
de. lufft in dann die zeit und ist mit die bewegung des leich
und die entpfehlung des leich und padem Auch ist in die Zeit
gut liden und getraut zu netzen

Der Summer ist hütig und durt In der Zeit wirt vort das plut
und wechelt in dem menschen die rot Caldea. Und in der Zeit soll man
jst gutem vor allem Dingen die hütig und durt jst Auch ist ma
jst gutem vor obigem jst und trachten das mit auf gelicht wech
die natulich hüt. Im der zeit des Summers soll man jst gebrauch
alles Dings die kalte. natul jst als kalt. flench und essig et uen. bice
et pulli agnati et farina olearia Und von der fucht die eine gutem
gestalt. teig et mala et a et malapinata sunt. aerea Und die do jst in der
Harburger Cod. III. 1. fol. 43. Bl. 2 r

venen volge dem dem kochon und hat gemacht merker heilheit Ein koch
nemaht nemant zu linder mit 4 Quin Ein salzen von wachsel zu machen

Ein walen machen ein gulte salzen von wachsel So thue die wach
seln ein kafen und set die auff ein glut und laß sie sieden und
laß den wider abkochen und streich sie durch ein lach und thue sie
dan wider in den kafen und set sie auff ein glut und laß sie wol sieden
und tue sie ppi sie dick wirt und thue dan wenig dar an und getrenn
prot und neigeln und gut geßes und thue sie in ein seiden sie ple be
die gut dard der merke

Ein gulte salzen zu machen in der farten

So nim merck und zupf den in eine merck und nim maderaten
oder nuss und zupf die auch und geß es ein wein dar an 3 Merck
laß den sein gult set an ein ma in esset in der farte

So ein andie salzen Salina petulina merck und effen die sal
ma zupf sie mit essig das ist ein salzen die macht lustig zu essen

So ein essig von gebaten arbeitsen Nim gebaten eßig und
schach sie durch ein lach oder durch ein seib und schach mit eßig
dar zu als vil der arbeits sein und send es in putzen und streich es
an eine ppi und laß sie wol und besuch sie mit eßig und mit
kraut und gib es ihm vspalt es mit

Ein holder nuss zu machen Nim holderzute und zuech die in ein
malt und ein mel und mach ein nuss dar auf das ist gut zu
den haubt und den sinnen

Ein gut nuss zu machen So nim nuss kern und set die kern und
schach die darzu mit einer pussen malt und mit süsser pessel
brosen die wol geßeten sein und thue psmalt dar an genug und
tu es ab mit eßig tot ein und wurt es wol und vspalt es mit
dies machen ein gebaten nuss vom vsthen So nim per vst
die pessi in essig und amess die in ein mader malt die mit eßig
sein wol gemengt und ein wenig psmalt dar an das wellig ist
vspalt es mit

So ein essig von einer leben einfaller Nim ein leben von einer
kalt und hat sie dein und amess sie wol und nim dan eine
wenigen streck und weinper und leg das netz pui dich und be
schach es wol mit eßig und nim dan die leben und schach
in netz dar über und eßig das wol und leg sie auff ein eß
und laß sie praten und besuch sie halt mit turteln die tot sein dar

Harburger Cod. II 1, fol. 43, Bl. 59r

[illegible]

HStA München Abt. I
Ger. Landshut U 127/2

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10cm

Lebenslauf

Am 20. September 1936 wurde ich, Anita Feyl, in Unter-
öwisheim Kreis Bruchsal als Tochter des Theodor Ernst Feyl
und seiner Ehefrau Frieda geb. Friedrich geboren.

Von September 1942 bis September 1947 besuchte ich die
Volksschule in Unteröwisheim, dann trat ich in die Sexta des
Justus-Knecht-Gymnasiums in Bruchsal ein. Dort legte ich am
16. März 1956 die Reifeprüfung ab.

Im Sommersemester 1956 begann ich mit dem Studium der
Germanistik und Anglistik, und zwar studierte ich an den Uni-
versitäten Heidelberg (SS 1956, WS 1956/7, SS 1958, WS 1958/9
und SS 1959), München (SS 1957 und WS 1957/8) und Freiburg
i. Br. (ab WS 1959/60). Im Mai 1962 habe ich mich exmatriku-
liert.

Im Frühjahr 1959 legte ich vor dem Wissenschaftlichen
Prüfungsamt Heidelberg-Karlsruhe das Philosophikum ab, im
Herbst 1961 vor dem Wissenschaftlichen Prüfungsamt Freiburg
i. Br. die Wissenschaftliche Prüfung für das Lehramt an Gym-
nasien. Seit Herbst 1962 bin ich als Referendarin am Justus-
Knecht-Gymnasium in Bruchsal tätig.

Während des Studiums war ich in den Semesterferien bei
mehreren Betrieben als Werkstudentin tätig.

Unteröwisheim, den 12. Januar 1963

Anita Feyl

